познавательные
истории
НИКОЛАЙ ГОЛЬ
Жизнь замечательных растений
bhv

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга рассказывает о необыкновенных историях появления и распространения казалось бы обыкновенных растений. Юные читатели узнают, как ель стала новогодним деревом; что стремление добыть чёрный перец привело к открытию Тихого океана и помогло совершить первое кругосветное путешествие; что картофель стал причиной настоящих крестьянских восстаний; что «манна небесная» в самом деле существует и многое другое. Познавательные и увлекательные истории подробно и точно проиллюстрированы акварелями художника Карины Соловьёвой. Для детей младшего и среднего школьного возраста

- Николай Голь
  - Салат с воображением
    - Земляные яблоки, именуемые потейтос
    - Синьор Помидор
    - Горе луковое
    - Полна горница людей
    - Всякая петрушка
    - Путь перца
    - Не чепуха на постном масле
    - Национальный напиток
    - Сладкая жизнь
  - Легендарные растения
    - Дерево асов
    - Эликсир жизни
    - В лесу она росла
    - Вечер накануне Ивана Купала
    - Манна небесная
  - Гербарий на гербах
    - Обманчивое растение
    - Овца на ветке
    - Родственник овса
    - О Шекспире и о многом другом
  - Алфавит рекордов и диковинок
    - Агава американская
    - Баобаб
    - Виноград
    - Гингко
    - Дионея
    - Ейе
    - Жимолость

- Заразиха
- Инжир
- Креозотовый кустарник
- Лотос
- Мамонтово дерево
- Недотрога
- Орхидея
- Плющ
- Рябина
- Саговник
- Трупная лилия
- Умбу
- Фикус
- Хура
- Цекропия
- Чернильное дерево
- Шёлковая акация
- Щавель
- Эвкалипт
- Юкка
- Ячмень

○ Без чего не было бы этой книги
- Величественное творение
- Индейская стиралка

Николай Голь
Жизнь замечательных растений

(Познавательные истории)

Николай Гоголь

Жизнь замечательных растений

художник
Карина Соловьёва

Санкт-Петербург
«БХВ-Петербург»
2017

Салат с воображением

Воображение — великая вещь. Вообрази, что ты сидишь и ждёшь, когда мама приготовит для тебя салат. Ты сидишь на стуле за столом: и стол, и стул сделаны из древесины, то есть из растений. На столе — льняная скатерть, она тоже сделана из растений. И твоя рубашка — из растений. И воздух, которым ты дышишь, сидя в рубашке на стуле за столом, покрытом скатертью, во многом — результат жизнедеятельности растений: это ведь они поглощают из атмосферы углекислый газ и вырабатывают живительный кислород. И земля под домом, в котором ты сидишь в рубашке на стуле за столом, покрытом скатертью, ожидая салата, тоже по большей части состоит из окаменевших или сгнивших растений. А если дом, в котором ты сидишь, снабжается электричеством от тепловой станции, то и свет, горящий над столом, тоже из них: уголь, на котором работают теплоэлектростанции — это остатки древних растений. Одним словом, куда ни посмотри, без растений не проживёшь. А скоро будет готов и салат, приготовленный из растений. Из замечательных растений.

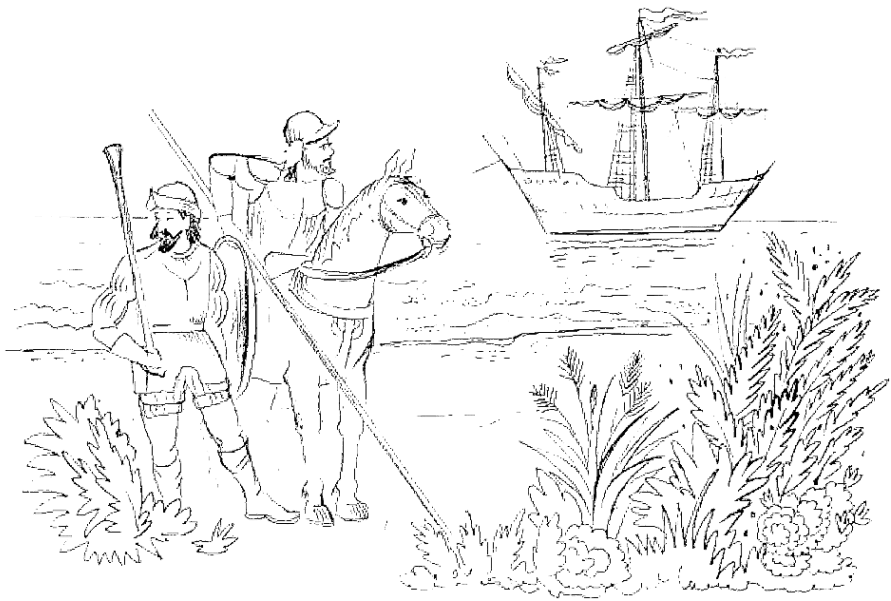
Говоря всерьёз, все растения замечательные. Все без исключения. Точно так же, как все животные, все рыбы, все горы, все долины. Замечательны все творения природы. Это человек по неумению или оплошности может создать что-нибудь не совсем замечательное. Но салат, которого ты ждёшь, будет замечательным наверняка.

Впрочем, зачем ждать? Давай приготовим салат сами. Необыкновенный салат — салат с воображением.

С чего бы начать? Начнём с далёкого XVI столетия.

Земляные яблоки, именуемые потейтос

Вообрази себе, что ты конкистадор — так назывались мореплаватели и солдаты, прибывшие из Испании к берегам Центральной и Южной Америки, чтобы завоевать богатые территории, населённые индейцами. Ступив на землю государства инков, конкистадоры двинулись вглубь стран, которые мы теперь называем Перу и Чили. Они ехали на лошадях — местные жители никогда до той поры таких животных не видели. В руках завоеватели держали мушкеты — огнестрельное оружие, индейцам тоже не известное. Но и сами завоеватели узнавали на этих благодатных землях много нового, ранее не знакомого.



Взять хотя бы замечательное растение, которое местные жители называли «**папа**» — травянистое, с тёмно-зелёными листьями, небольшими зелёными плодами и, главное, с подземными клубнями. Судя по всему, индейцы их очень ценили: клали в погребения, придавали форму клубней различным сосудам. И к тому же употребляли клубни «папы» в пищу — жаренными или варенными, или специальным образом высушенными на солнце. Особенно распространены эти лакомства были в районе предгорий, где климат довольно суров — небольшие кустики не боялись ни жары, ни холода.

Первое письменное свидетельство о замечательном растении принадлежит испанцу по имени Педро Чиеза де Леон. Когда ему было тринадцать лет, он пробрался тайком на корабль конкистадоров, отправлявшийся в Южную Америку, и так попал в Перу. Там в 1538 году он и увидел «папу». Это растение, по

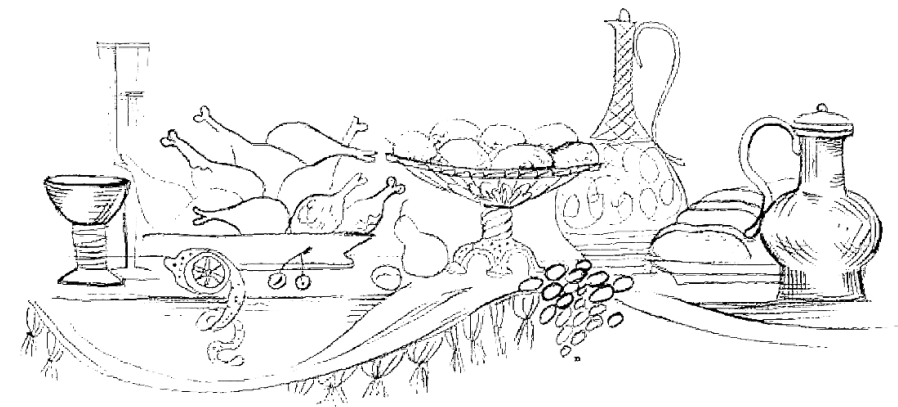
словам де Леона — род земляного ореха, который белеет при варке, как каштан, но не имеет твёрдой корки и напоминает подземный гриб трюфель.

Растение очень понравилось испанцам. Завоёванных индейцев обязали часть налогов платить клубнями и включили новую еду в рацион испанских моряков. Таким образом южноамериканское растение попало в Испанию, а оттуда — в Италию. Там оно получило своё первое европейское название — «тартуффоли», трюфель: в честь упомянутого де Леоном подземного гриба. Из Италии «тартуффоли» распространились по всей Европе: попали во Францию, Англию, Голландию. Но прижились далеко не сразу. Очень часто население относилось к новинке с большим недоверием. И некоторые основания для этого были.

Один английский капитан (может быть, это даже был знаменитый пират Френсис Дрейк, познакомившийся с нашим растением во время плавания у берегов Чили в 1578 году) привёз

несколько кустиков к себе на родину и подарил знакомому лорду. Тот, высадив диковинку в своём имении, решил однажды угостить заморским продуктом гостей. Повар не знал, как правильно его готовить и поджарил в масле не клубни, а листья и стебли. Блюдо получилось отвратительным, горьким на вкус. А после застолья гости ещё и разболелись. Но повар не виноват: он ведь не знал, что в ботве «тартуффоли» содержится растительный яд — соланин…

Сама же история с застольем у лорда обернулась для «тартуффоли» самым удачным образом. По приказу разгневанного хозяина все посаженные кусты вырвали с корнем и сожгли, но в золе нашли испёкшиеся клубни. Они оказались очень вкусными. И замечательное растение стало быстро распространяться в Англии, получив название *potatoes* — «потейтос».



Но не только конкистадоры, пираты и лорды содействовали распространению «тартуффоли» по всей земле, этим занимались даже короли и императоры! Например, в Россию первый мешок чудесных клубней прислал из своего путешествия по Голландии Пётр I, очень любивший всё новое. Что с этим мешком сталось, мы не знаем, но через несколько десятилетий «тартуфель» в России считался очень изысканным и дорогим блюдом. Его подавали на торжественных дворцовых обедах — и в очень малом количестве. Ты только представь: на придворный банкет 23 июля 1741 года было *«отпущено "тартуфелю" полфунта».* А фунт, между прочим, это чуть-чуть больше 400 граммов! Вот сидят во дворце правительницы Анны Леопольдовны князья и графы, фрейлины и пажи, и на всех — 200 с небольшим граммов «тартуфелю»! А 12 августа, на празднование дня рождения малолетнего императора Иоанна Антоновича, на банкет было отпущено «"тартуфелю" один с четвертью фунт». А на обед в честь штаб- и обер-офицеров Семёновского гвардейского полка 20 ноября 1741 года — всего четверть фунта! Посчитай-ка сам,

сколько получается в пересчёте на граммы. Что ж это за вкуснятина такая?

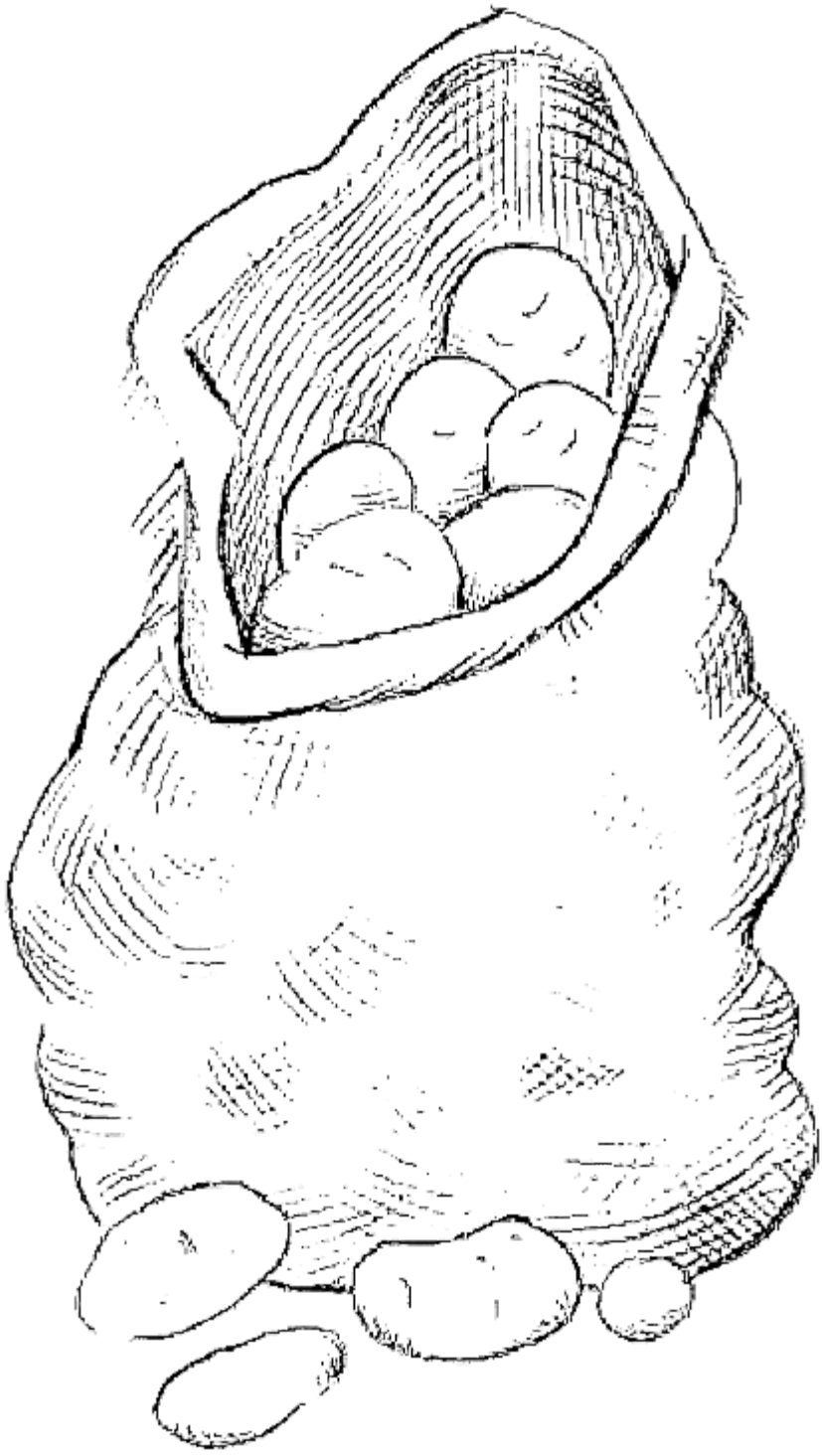
А ты попробуй отгадать, если не отгадал до сих пор. Скажи несколько раз подряд: «тартуфель, тартуфель, тартуфель»… Ну, конечно же, — это картофель! Обыкновенная наша картошка.

Тем временем 25 ноября 1741 года был совершён дворцовый переворот, Анну Леопольдовну свергли, на престоле воцарилась дочь Петра Великого Елизавета Петровна, и что же?

«Ноября 30-го: тартуфелю отпущено — 1 фунт»…

Прошли года, и стала править Екатерина II. Это была энергичная императрица, просвещавшая страну и продвигавшая культуру. Культуру картофеля — тоже. Он к этому времени назывался «земляными яблоками». Учёные-агрономы были уверены, что «Россия всякую пользу от того имела, если бы земляные яблоки во всех губерниях и провинциях разводились, так что и простой народ мог бы ими пользоваться». Только спорили: надо при готовке картошку чистить или не надо. Одни говорили: «Обязательно». Другие: «Ни в коем случае»…

Как бы там ни было, 31 марта 1765 года по инициативе царицы Сенат издал «Наставление о разведении земляных яблоков, называемых потейтос». Исполняя его, крупным помещикам выдали через Санкт-Петербургскую губернскую канцелярию клубни, годные к посадке. Распределялись они по специальному списку с точным указанием числа: кому — 71 клубень, кому — 52 клубня.



Осенью губернская канцелярия предоставила отчёт.

Оказалось, что дела у всех пошли по-разному. Например, в имении Авраама Петровича Ганнибала, арапа Петра Великого, был посажен один гарнец земляных яблок, чуть больше килограмма. Урожай же получен — почти 27 килограммов! А вот в Сюйде, вотчине его брата, Артамона Петровича, посажено 40 клубней — и не получено ничего.

Но уже правнук Ганнибала, Александр Сергеевич Пушкин, писал об одном из своих героев, поэте Чарском, что тот

«втайне предпочитал печёный картофель всевозможным изобретениям французской кухни».

Надо сказать, что и во Франции пропагандой картофеля занимались самые высшие государственные лица. Аптекарь и садовод Антуан Огюст Пармантье, большой поклонник картошки, дошёл с просьбой о содействии в приобщении французов к новому овощу до короля Людовика XVI и его супруги Марии-Антуанетты. Королевская чета отнеслась к идее весьма сочувственно. Но каждый из них подошёл к делу по-своему.

Королева на одном из балов, которых было тогда множество, украсила причёску цветами картофеля. Милое скромное украшение — зонтики белых, красноватых или жёлтых цветков. А раз так поступила первая дама королевства, остальные последовали её примеру. Цветы картофеля сразу же вошли в необыкновенную моду. Картошку стали сажать как садовое растение; пышные овощные клумбы расцвели в Версале и Фонтенбло. И всё равно цветков не хватало. В Париже начали

даже делать искусственные цветы картофеля из бархата и шёлка. Но народ картошку не сажал и не ел.

Иначе поступил король. Около своего дворца в Малом Трианоне вблизи Парижа он велел засадить картофелем целое поле и поставить к нему охрану. За воровство кустов с этой плантации был объявлен огромный штраф. Однако негласно Людовик XVI приказал часовым на нарушителей не обращать внимания.

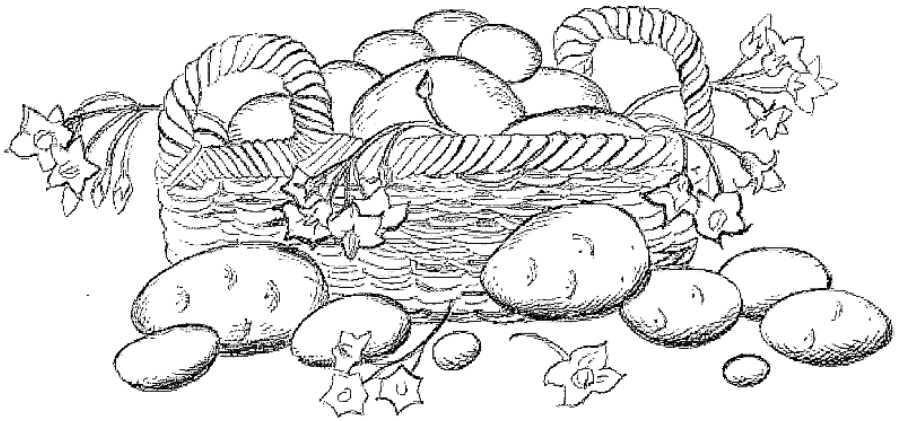
Вероятно, король не очень хорошо разбирался в природе картофеля. Зато он великолепно знал человеческую природу. Местные жители, привлечённые атмосферой тайны, быстро растащили посадки с королевского поля по своим огородикам. С этого и началось развитие картофелеводства во Франции.

Однако развивалось оно довольно медленно. Французов больше интересовали другие новшества. В 1789 году разразилась революция, к которой примкнул и садовод Пармантье; в 1792-м королевскую семью арестовали; в 1793-м — обезглавили. Но и в 1797 году в книге «Хозяйственные растения, произрастающие в окрестностях Парижа», картофель описывался как растение сорное и вредное для организма.

У нас в России картофель тоже не сразу стал повсеместно любимым продуктом. Хотя правительство продолжало всячески привлекать сельских хозяев к выращиванию замечательного растения — ведь неприхотливая картошка могла в случае хлебных неурожаев, частых в те времена, спасти людей от голода. Бесплатно выдавались клубни для посадки. Те, кто сажал картошку, поощрялись наградными листами и даже медалями с надписью: «За полезное». В одном из глухих мест Нижегородской

губернии, в Княгинском уезде, местный исправник поступил в точности, как Людовик XVI, организовав якобы охраняемое поле для расхищения любопытными. И тем не менее…

Чем активнее принуждали людей к выращиванию картофеля, тем сильнее сопротивлялись крестьяне в некоторых районах. Даже награды вызывали их недоверие: если власти утверждают, что от картофеля только польза, зачем же награждают тех, кто сажает картошку? Что-то тут не так. Наверное, таится в земляных яблоках какая-то опасность и вред для человека!



Власти настаивали на своём. Крестьяне противились. Некоторые особенно набожные враги картошки говорили, что она — еда для нечистой силы. Один из таких проповедников, отданный под суд, показал следующее:

— Христианину негоже употреблять картофель в пищу. Клубни родятся с головой и глазами, наподобие человека, а потому тот, кто ест картофель, ест души человеческие. А ещё картофель есть тот запретный плод, который вкусили Адам и Ева, поэтому тот, кто ест его, не слушается Бога, нарушает святые заповеди.

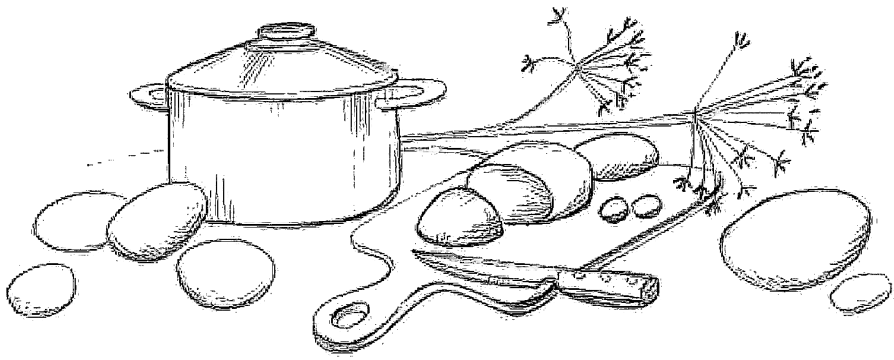
Правительство издавало всё новые указы, принуждая сажать картошку. И тогда во многих губерниях — Пермской, Тамбовской, Оренбургской, Вятской, Казанской, Саратовской — разразились настоящие восстания, получившие название «картофельных бунтов». Против бунтовщиков посылали войска. Поля, которые могли бы стать картофельными, превращались в поля сражений. Звучали выстрелы. Гремела картечь. Лилась кровь. Крестьяне вооружались топорами и косами. *«Вместо раскаяния*, — доносил Тамбовский генерал-губернатор, — *бунтовщики бросились с криками "ура" на меня и стоящих вблизи солдат».*

Восстания были, конечно, подавлены. Год от года картофеля

стали сажать всё больше и больше. Его готовили на пару и варили в кипятке — очищенным и в мундире, жарили, пекли. Но не только: добавляли в свечи для лучшего горения, добывали из картофеля крахмал и сладкую патоку, использовали высушенную ботву как корм для скота. А в 60-х годах XIX века, когда картофель стали перерабатывать на спирт, посадки стали особенно увеличиваться. *«Сие растение*, — отметил один учёный того времени, — *всегда верно и изобильно награждает труды земледельца питательными своими произведениями. После пшеницы, ржи и риса едва ли ещё найдётся растение, которое могло бы равняться своей пользой с картофелем».*

Сейчас картофель растёт практически на всех широтах, во всех странах. Его даже называют иногда вторым хлебом. И повсюду считают своим, отечественным продуктом.

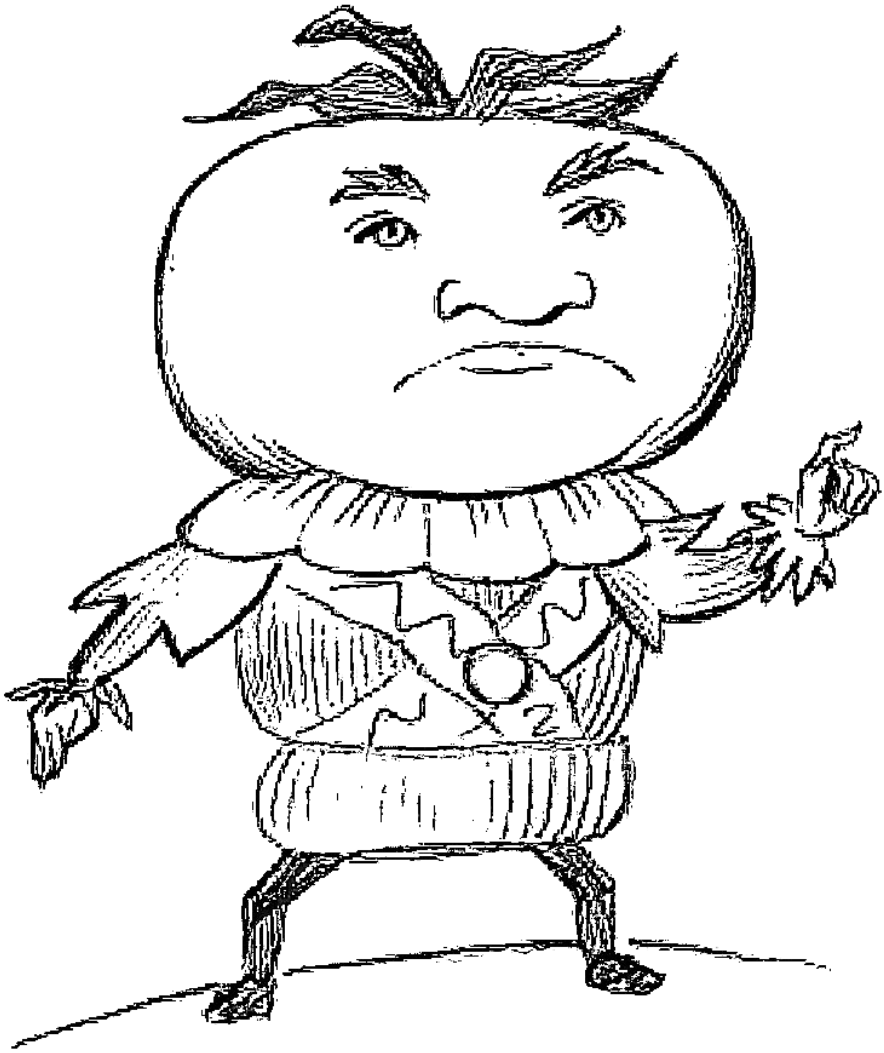
Давай, готовя наш воображаемый салат, возьмём воображаемую отечественную картошку, почистим её, сварим, разрежем на мелкие кубики. Начало салату положено!



Синьор Помидор

Каждый, кто читал сказку Джанни Ро-дари «Приключения Чиполлино», знает синьора Помидора — толстого, краснощёкого, круглолицего.

Я — синьор Помидор.
Красен я и пышен,
А служу я с давних пор
У помещиц — Вишен.



Действие сказки происходит в Италии. Но, между прочим, по своему происхождению синьор Помидор вовсе не итальянец. Его историческая родина находится далеко, в другой части света.

Продолжая готовить наш воображаемый салат, представь себе, что ты конкистадор. Тебе это уже не впервой.

Вот ты ступаешь на побережье Южной Америки. Осматриваешься. Вокруг — огромные деревья, благоухающие цветы, ароматные травы, птицы с разноцветными перьями. А вот и бронзовокожие индейцы племени науатлака занимаются своими делами. Некоторые из них едят какие-то плоды — не очень крупные, золотистого цвета, ребристые. Дают и тебе попробовать.

— Что это такое? — спрашиваешь ты.

— Томатль, — отвечают воображаемые индейцы.

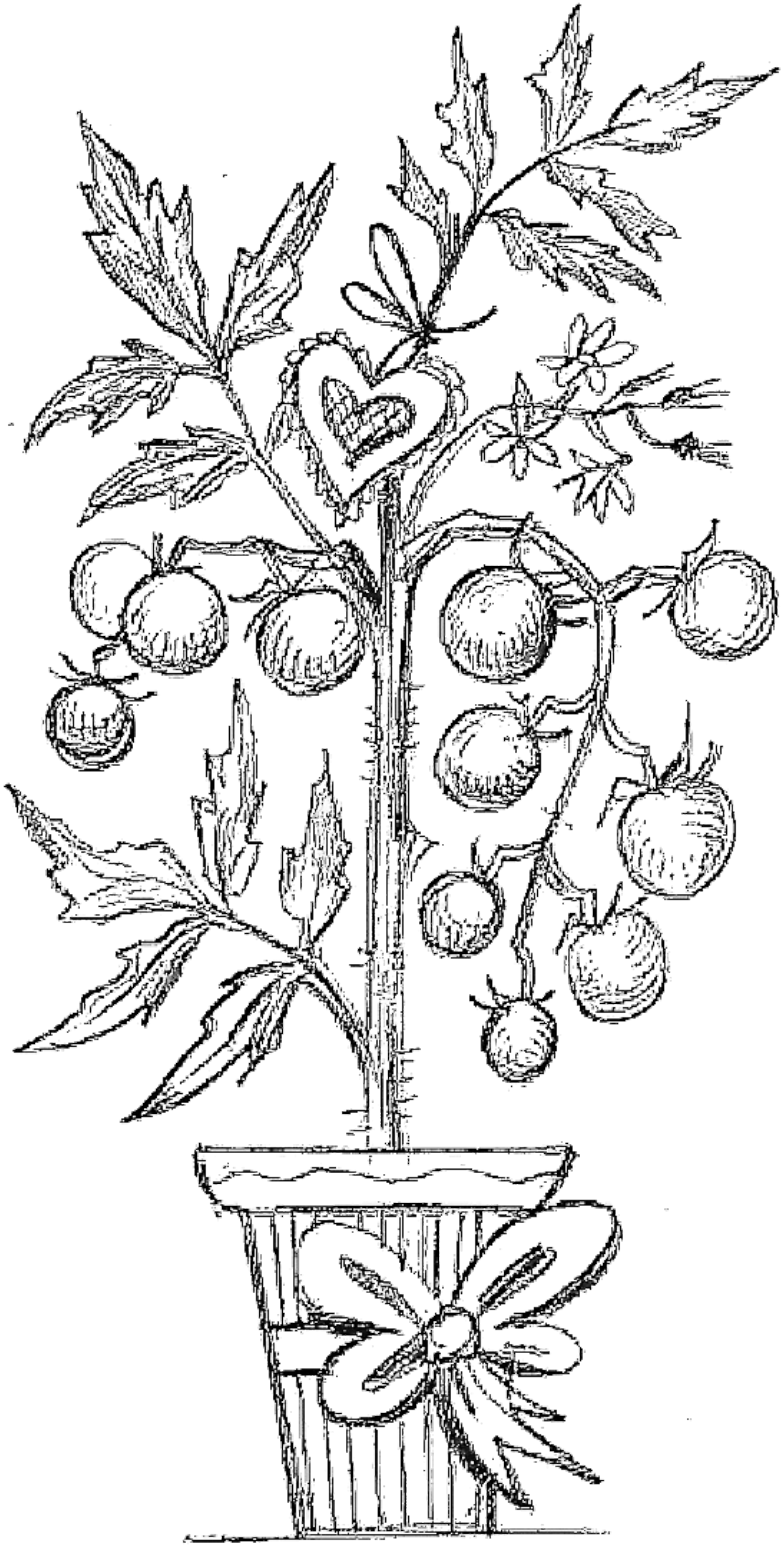
Корабли конкистадоров — не воображаемых, а настоящих — привезли томатль, то есть томаты, в Европу. Здесь они особенно понравились итальянцам — но не вкусом, а красотой. Их стали выращивать. Через несколько десятилетий в новых условиях плоды стали округлыми, многие ещё и цвет изменили на красный. Изменилось и название, но в основу его легла как раз старая окраска. Итальянский врач и ботаник Пьетро Маттиоли писал в 1554 году, что это растение даёт плоды «наподобие кругловатых яблок — сначала цвета зелёного, потом золотистого и красного. Называются они обыкновенно «***pomi d'or***».

В переводе *pomi d or* — «золотые яблоки». А если без перевода, то получится «поми д'ор» — помидор!

А в 1554 году, рассказывая о помидорах, Маттиоли продолжал: «Их иногда едят».

Иногда! А что же с ними делали в остальное время?

Помидоры выращивали как декоративные растения, порой как комнатные цветы — на окнах в глиняных горшках.



Томатами лечились: считалось, что они помогают от чесотки и глазных заболеваний. Их дарили друг другу в знак нежных чувств, а во Франции даже называли *pomme d'amoure* — «пом д'амур», яблоко любви.

А это ещё почему? Какими такими особыми любовными свойствами обладают томаты?

Да никакими. Скорее всего, те французы, которые впервые увидели помидоры, неправильно расслышали итальянское название и дали своё, похожее по звучанию. Где поми д'ор, там и пом д'амур. А галантным французам такое название оказалось ближе и приятней.

Постепенно томатам, помидорам, золотым яблокам и яблокам любви, как их ни назови, находилось и более практическое применение. Наш агроном Василий Левшин, работавший в самом начале XIX века, в своей книге «Огородник» давал уже совершенно конкретные советы: «У нас томаты должно сеять в парниках ранней весной, после чего, когда они для пересадки довольно уматереют, высаживать их на открытую гряду».

И галантные французы начинали подумывать уже не только о любви, но и о желудке. Хотя не без некоторых оговорок. Во французском словаре растений за 1803 год указано, что помидоры «можно есть, как огурцы, хотя плод их зловонный». Очень часто необычное кажется людям неприятным. Так уж устроен человек.

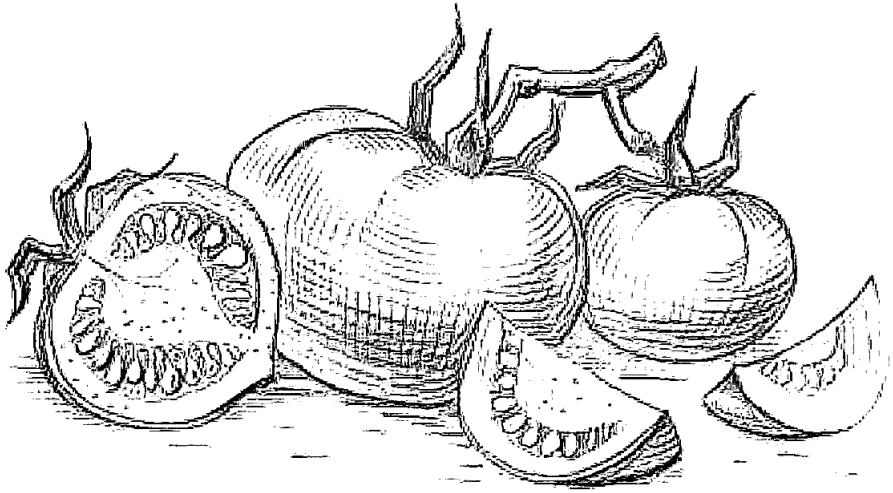
Кстати, именно из Франции томаты вернулись на их историческую родину — в Америку. Один французский художник завёз помидоры в окрестности Нью-Йорка. Однако он так и не смог убедить местных жителей попробовать неизвестные плоды — их сочли ядовитыми.

Мнение о ядовитости помидоров продержалось в США на удивление долго. Оно было распространено даже среди профессионалов-ботаников. Секретарь агрономического совета штата Коннектикут сообщал: *«Мы вырастили наши первые томаты в 1832 году как диковинку, но не употребляли их в пищу, хотя слышали, что французы это делают».*

Как рассказывают, права гражданства в США помидоры получили случайно. В 1840 году была совершена неудачная попытка покушения на жизнь президента Мартина Ван Бюрена. Подкупив поваров, злоумышленник бросил в блюдо главы государства несколько кусочков томата, уверенный в том, что эта страшная отрава убьёт президента. Но тот не только остался невредим, но и выразил желание, чтобы необычная добавка впредь почаще входила в состав приготовляемых для него блюд.

Так томаты были реабилитированы. С той поры их не боялись есть даже американцы.

Не бойся и ты синьора Помидора. Возьми воображаемый плод томата. Нарежь его. Брось в миску, в которой уже лежит воображаемая картошка. Ещё немного терпения, и наш воображаемый салат будет готов. Здорово мы разделались с синьором Помидором!

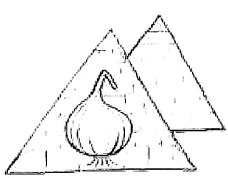


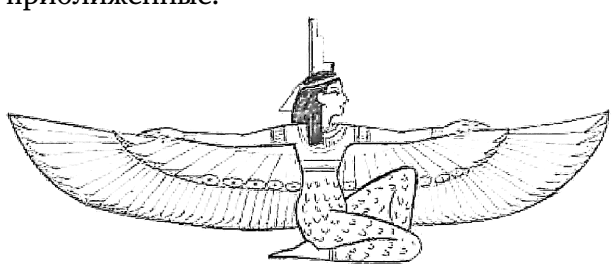
Горе луковое

Раз уж мы так подробно поговорили о синьоре Помидоре, несправедливо было бы забыть о его бесстрашном сопернике.

Я весёлый Чиполлино,
вырос я в Италии.

Спору нет, этот представитель рода луковичных вырос под солнечным итальянским небом. А вообще-то лук распространён повсеместно и известен с незапамятных времён. Луковицы этого замечательного растения и его близкого родственника — чеснока учёные нашли даже в древнеегипетских пирамидах, датируемых четвёртым тысячелетием до нашей эры! А из надписей узнали, что лук в Египте употребляли в пищу — но далеко не все. Простым людям он не доставался. Лук был посвящён богине плодородия и материнства Исиде. Он был деликатесом, его ели жрецы, фараоны и их приближённые.



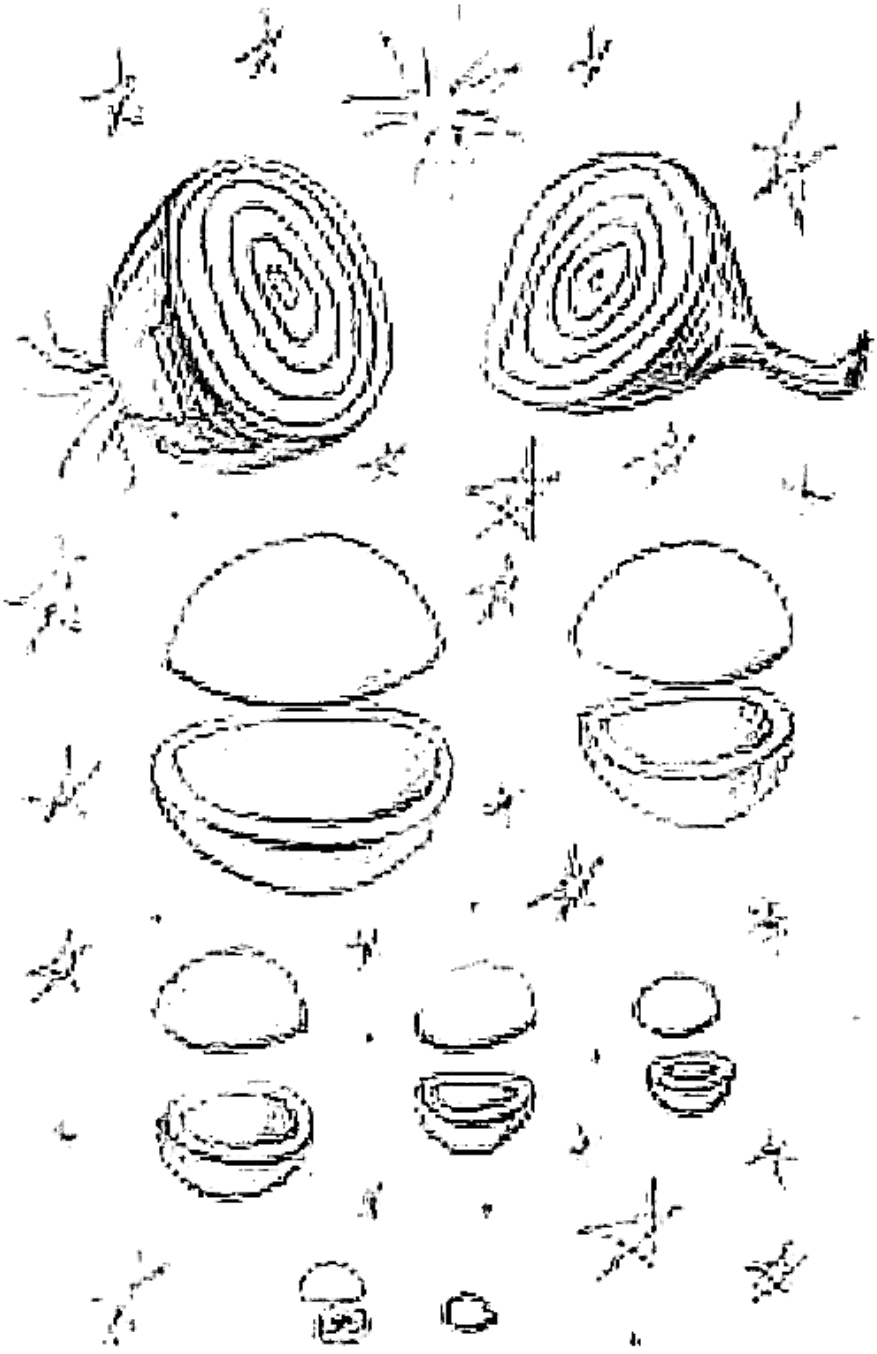


Потом лук стал учебным пособием. Дело в том, что

астрономы древности представляли себе строение Вселенной так: Землю, находящуюся в центре мироздания, окружают несколько небесных сфер, следующих друг за другом. Многослойная округлая луковица как нельзя лучше подходила для того, чтобы наглядно продемонстрировать этот научный факт. Учитель разрезал её поперёк и, отделяя слой за слоем, объяснял:

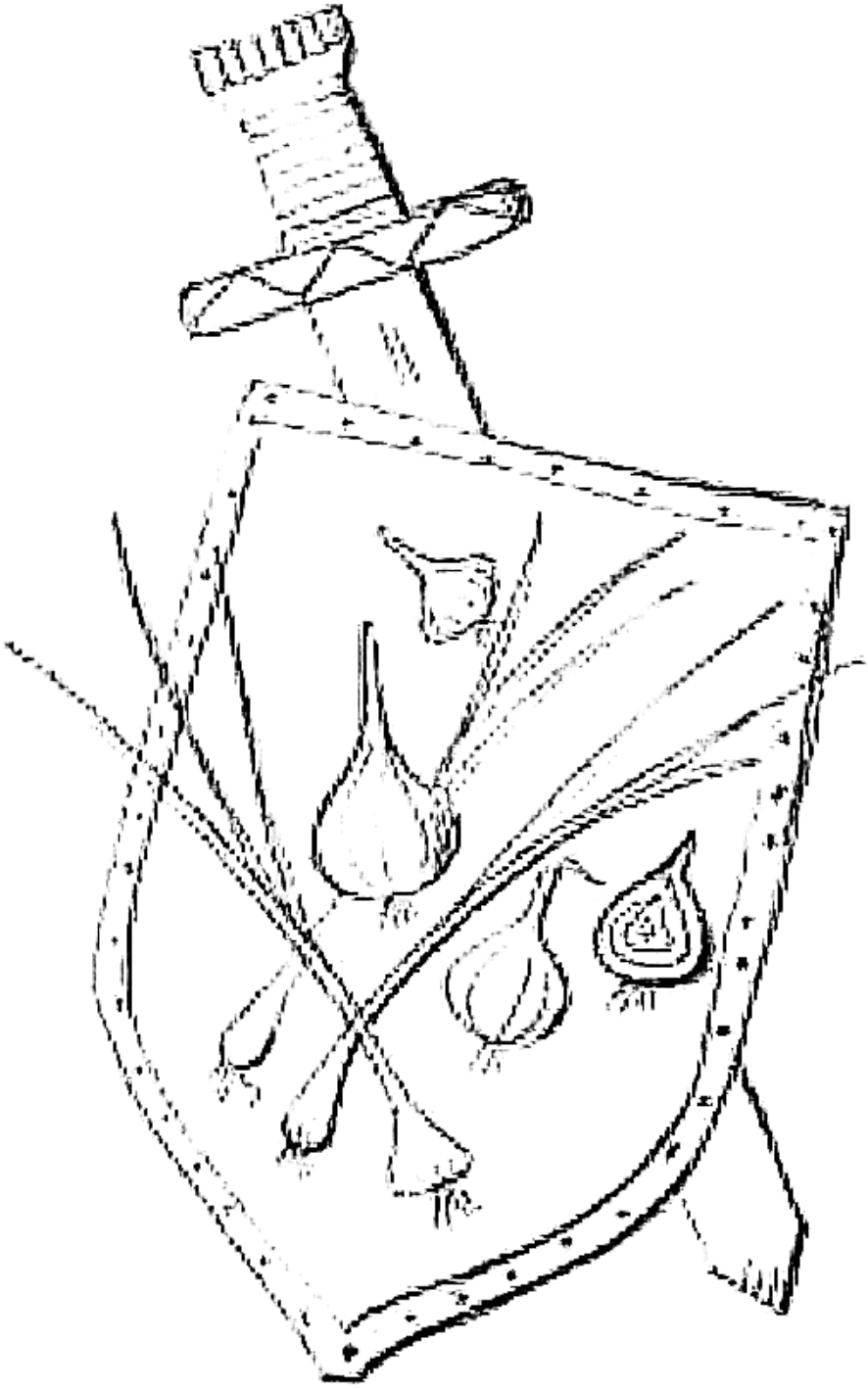
— Вот первое небо. Вот второе. Вот третье…

Вообрази себе, как рыдал педагог, дойдя до седьмого неба! Но не потому, что ученики были непонятливыми. Они и сами во время занятий плакали. И не потому, что наука была слишком сложной. Просто содержащееся в луке особое эфирное масло вызывает неудержимые слёзы. Никаких чувств они не выражают, льются себе и льются без причины и толка. Короче говоря, горе луковое.



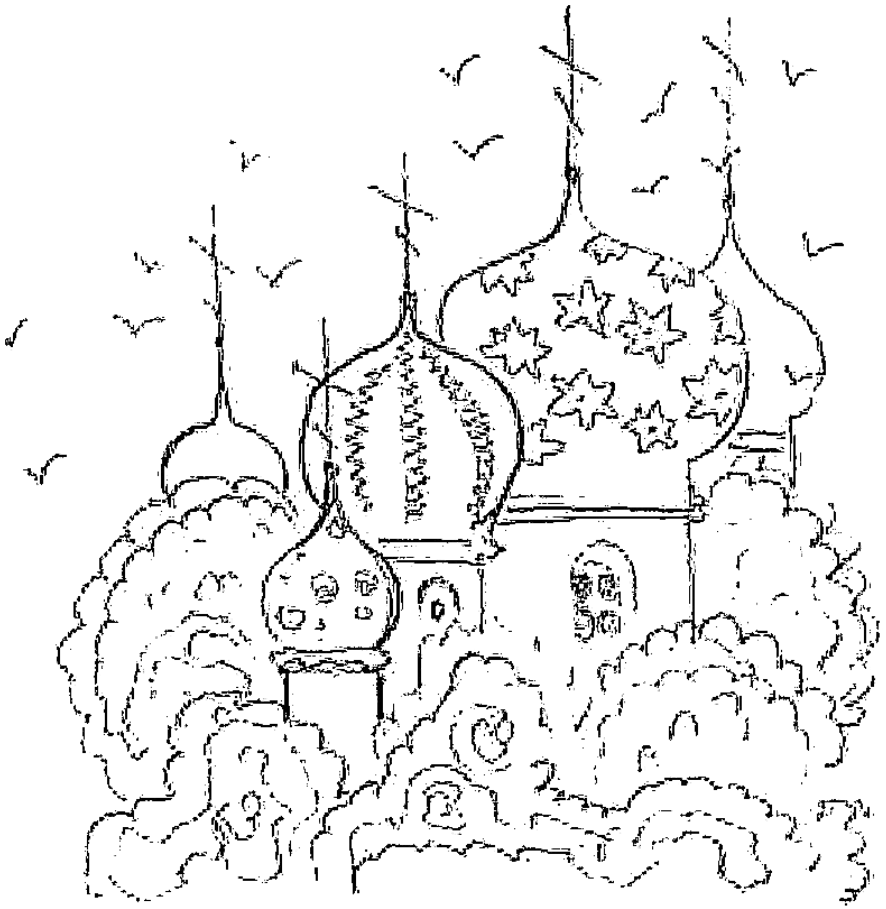
Из-за того, что лук заставляет плакать, его запрещалось есть в праздничные дни, когда надо веселиться и слёзы совершенно неуместны. Но были обстоятельства, при которых лук и чеснок, наоборот, обязательно включали в рацион. Например, готовясь к

сражению, римские легионеры лакомились ими обязательно. Считалось, что от этого многократно возрастают сила, ловкость и мужество. На Руси такого поверья не было, и поэтому о людях слабых у нас говорят, что они мало каши ели. А в Древнем Риме, наверное, говорили: «Мало лука ели».



Военное значение лук сохранил и в Средние века. Рыцари подвешивали луковицу на цепочку и носили на груди под

кольчугами и латами — верили, что такой амулет предохранял от стрел и ударов меча. Наши же витязи поступали иначе. Старинные русские книги советовали, перед тем как идти на поле битвы, положить в левый сапог три головки чеснока или маленькую луковку. К луку на Руси относились с большим уважением — недаром же купол церкви и по сей день называют луковкой! А ещё лук и чеснок отпугивали змей, отводили молнию, снимали сглаз и отгоняли вампиров.



Также лук использовали как лекарственное средство. Им лечились от последствий змеиных укусов, от нарывов и чирьев, от чумы и оспы, им залечивали раны и даже укрепляли луковым отваром волосы.

Если те качества лука, о которых говорилось раньше (и учебные, и оберегающие, и отгоняющие), вызывают серьёзные сомнения, то его целебные свойства — истинная правда. Учёные точно установили, что от эфирных масел, выделяемых луком, не только текут слёзы, но и гибнут гнилостные и болезнетворные

бактерии. Лук и сейчас рекомендуют при кашле, ангине, желудочных заболеваниях и многих других неприятностях.

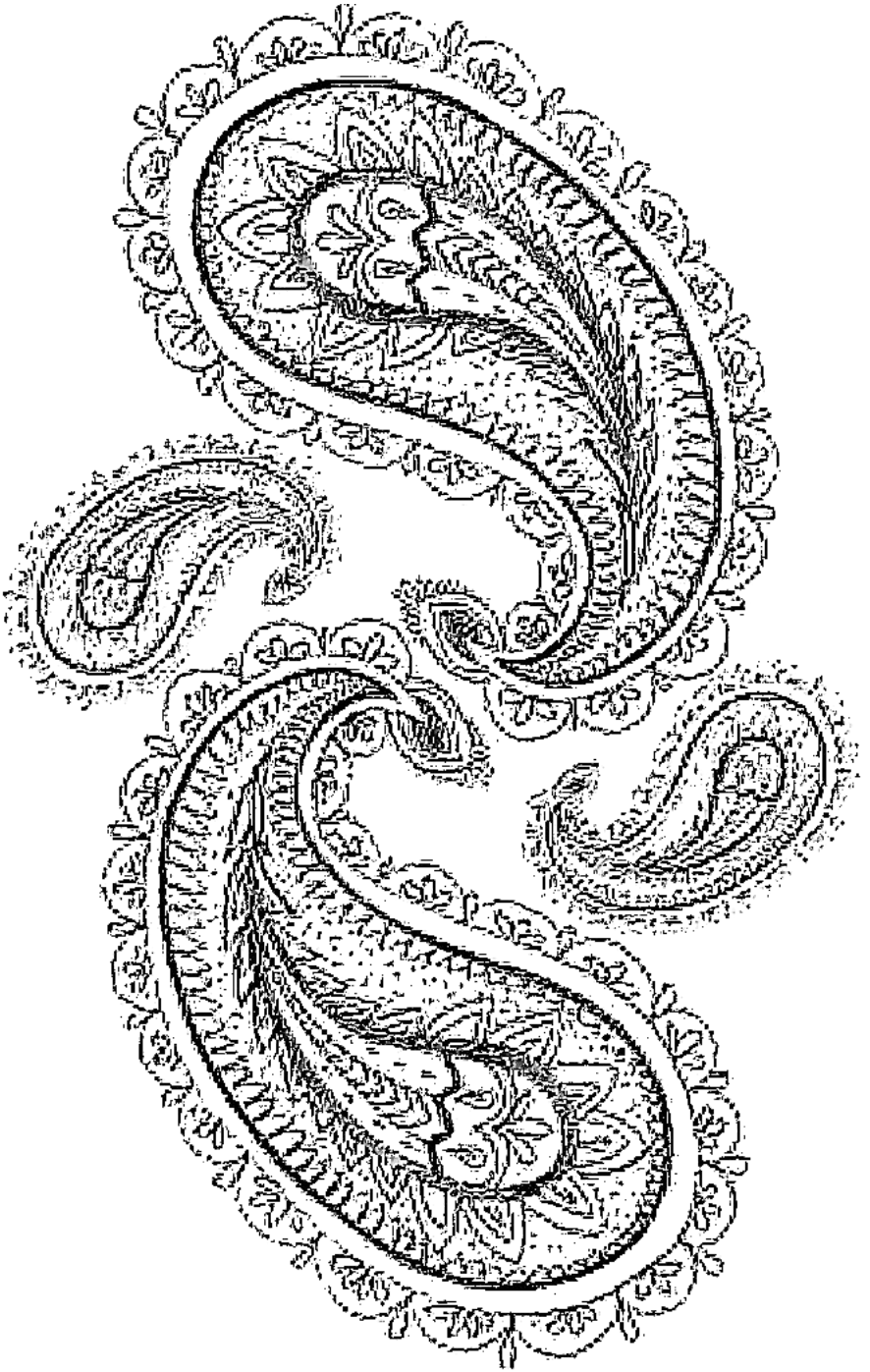
Одним словом, замечательное растение мы положим сейчас в наш воображаемый салат, мелко нарезав. А если при этом потекут воображаемые слёзы, так это горе — не беда.

Полна горница людей

Горницей в старину называлась жилая комната в доме. Тут нет никакой загадки. Нет ничего загадочного и в растении, которое следующим попадёт в наш воображаемый салат. Но загадка о нём есть. И ни одна. Вот, к примеру: «Без окошек, без дверей полна горница людей».

Ну, конечно же, речь пойдёт об огурце! А появилась такая загадка из-за того, что плод огурца, та самая горница, полон зёрнышек. Ведь огурец — ягода.

Родина огурца — Индия. В диком виде он рос там уже больше шести тысяч лет назад. И до сих пор дикие огурцы своими цепкими стеблями обвивают в индийских лесах стволы деревьев. О, эта могучая лиана — огурец!



Там же огурцы стали выращивать для еды. Кроме того, огурец был в Индии священным растением, посвящённым божественному царю Сагаре, который, как рассказывает легенда, вырастил из

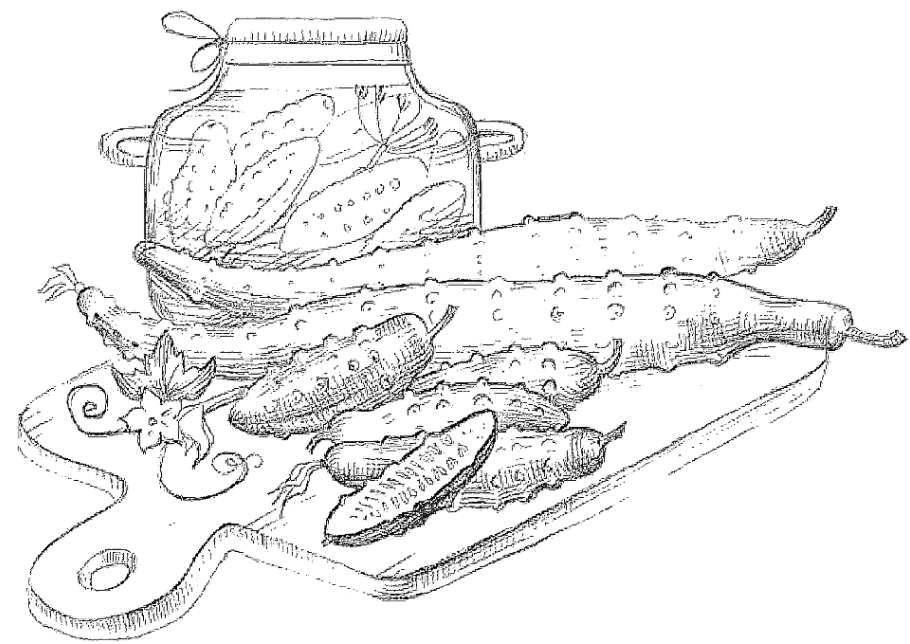
огуречных зёрнышек 60 000 сыновей. Ни больше ни меньше.

С третьего тысячелетия до нашей эры огурцы были знакомы египтянам — об этом говорят изображения, обнаруженные археологами на стенах пирамид. Некоторые из выбитых на камнях огурцов даже покрашены в зелёный цвет. А в Библии, одной из древнейших книг человечества, в главе, повествующей о том, как иудеи через пустыню уходили из египетского плена, есть воспоминания о пище, которой они питались в рабстве: *«Мы помним рыбу, которую в Египте мы ели даром, огурцы и дыни, и лук, и чеснок. А ныне душа наша изнывает; ничего нет».*

Несмотря на скудность питания в пустыне, иудеи дошли до земли, к которой стремились, и где было всё, и построили там своё государство. Потом его завоевали римляне.

У древних римлян огурцам приписывали даже некоторую разумность. Знаменитый писатель и учёный Плиний Старший, живший в самом начале нашей эры, писал, что если поставить возле огуречной гряды чаши с водой и растительным маслом, то огурцы будут заползать в сосуды с водой, а масла станут избегать. Что за умница этот огурец!

Кроме того, огурец считался хорошим средством против собачьих укусов. Ещё он, конечно, ценился за вкус и сочность. При римском императоре Тиберии огурцы выращивали в специальных теплицах круглый год и даже солили — как теперь у нас.



Когда огурцы появились на Руси, точно неизвестно. Во всяком случае, поверья, связанные с ними, были распространены издавна. Например, считалось, что сажать огурцы надо скрытно, так, чтобы не видел никто из соседей и даже домашних, — а если кто подсмотрит, уродится много жёлтых и водянистых плодов. Заниматься посадкой следовало 2 июня, в день святого Фалалея, который даже имел соответствующее прозвище — Фалалей-огуречник.

Очень любили на Руси блюдо, состоявшее из тонких ломтиков холодной баранины, мелко искрошенных огурцов и огуречного рассола. Кушанье называлось «похмелье». Об этом сообщают многие чужеземные путешественники.

Они, вероятно, и завезли огурцы из России в Германию. Во всяком случае, немецкое название этого овоща — дигке, «гурке» — происходит от нашего отечественного «огурец».

В Германии к огурцам сначала отнеслись с предубеждением. В труде доктора Забициуса «О плодоводстве» говорилось: *«Огурцы — вредное растение, от которого портится питание в жилах человеческого тела; сверх того, они производят неизлечимую лихорадку; поэтому лучше кормить ими лошадей, мулов и ослов».* Но скоро и немцы поняли, что доктор Забициус заблуждается, и стали есть огурцы сами, а лошадей, мулов и ослов кормить, как водится, овсом.

Однако больше всего любили огурцы на мусульманском Востоке, особенно в Турции, где их считали очень изысканным лакомством. Датский путешественник Карстен Нибур рассказал в одном из своих сочинений, как турецкие матросы пели песню, в которой сравнивали своих красавиц с огурцами. Это как же надо любить огурцы!

А вот другая история, более драматическая, относящаяся к 1803 году. Плантации огурцов тогда находились в Смирне, неподалёку от столицы — Константинополя. Из Смирны первые плоды урожая, снятие которого сопровождалось пушечным салютом, традиционно везли во дворец султану. Однажды случилось так, что поставщик матери правителя привёз ей огурцы раньше, чем они попали к самому владыке. Гнев султана был ужасен. Поставщик едва не лишился головы. Этот султан, как видно, любил огурцы даже больше, чем турецкие матросы.

Но хватит разговоров. Продолжая работу над воображаемым салатом, возьми воображаемый огурец. До чего же он хорош! Недаром, если кто-нибудь скажет, что ты выглядишь как огурчик, это будет значить, что ты выглядишь самым наилучшим образом. Кстати, нарезанный тонкими ломтиками и приложенный к лицу огурец служит превосходным средством для освежения кожи и уничтожения загара.

Всякая петрушка

Когда говорят «всякая петрушка», имеют в виду разную мелочь, пустяки, ерунду. Но в салате, даже в воображаемом, петрушка — не ерунда, не пустяки и не мелочь. Без неё и вкус не тот, и вид. Она — важная часть салата. Как и другая зелень — укроп, например, или сельдерей. А когда-то в Древней Греции и

Риме, во времена античности и позже, ко всем трём этим замечательным растениям семейства зонтичных (у них ведь соцветия похожи на зонтики) относились с особым чувством.

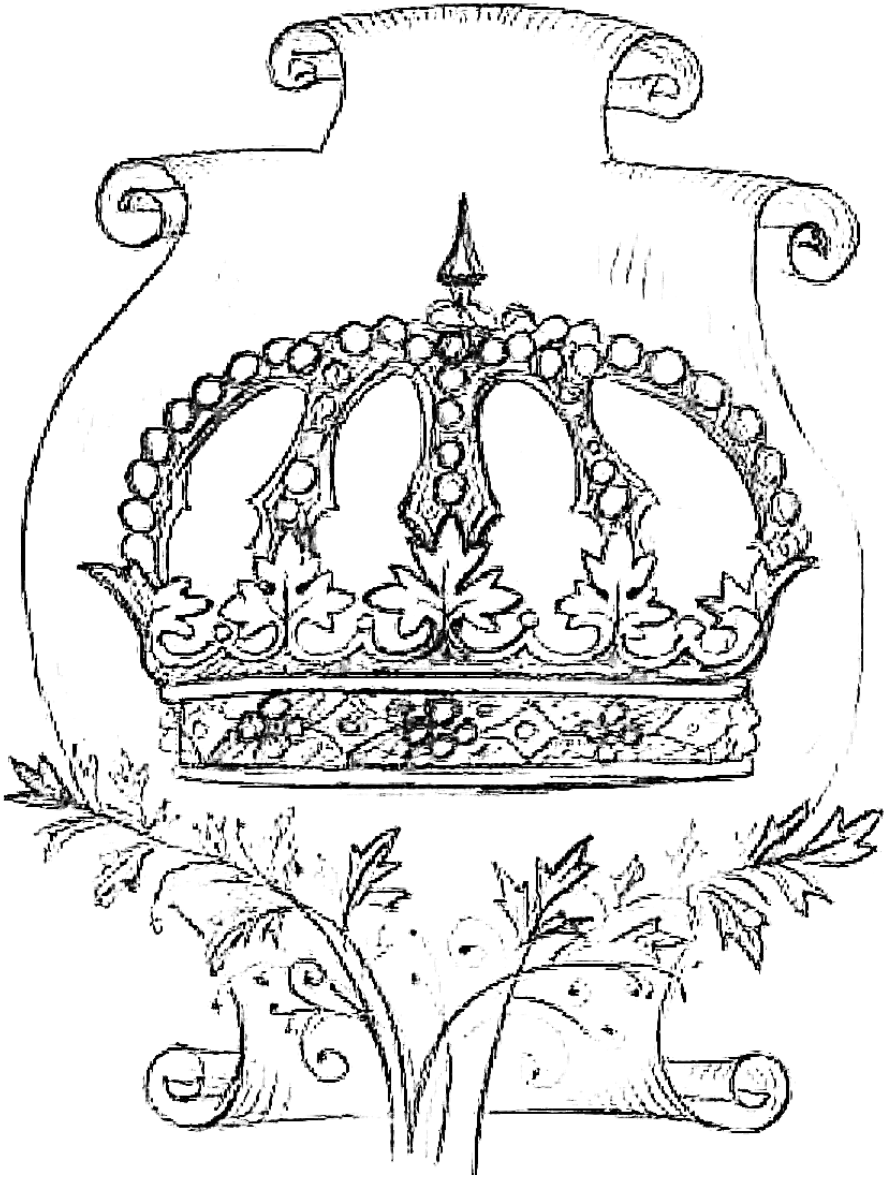
Укроп считали очень красивым, а запах его — замечательным. Из укропа делали букеты, плели венки. Подтверждение тому — стихи древнегреческой поэтессы Сафо, обратившейся к другу с такой просьбой:

> «Нарви для венка нежной рукой
> свежие ветки укропа».

Знали тогда и другие выдающиеся свойства укропа. Великий учёный Плиний Старший уверял, что у змеи резко улучшается зрение после того, как она отведает этой травки. Так что, встретив змею в укропе, нужно быть вдвойне осторожным.

Сельдерей с его аккуратно вырезанными листиками играл особую роль в средневековой Европе: острые выступы на золотых коронах монархов мастера делали, вдохновляясь листом

сельдерея. Послужить моделью для короны — это что-нибудь да значит! А до этого древние греки украшали венками из сельдерея дома во время праздников.



А римляне, хотя и не употребляли сельдерей в пищу, считали, что мудрая богиня Юнона, покровительница неба и земли, супруга самого Юпитера, кормит сельдереем своих коней. Тогда сельдерей назывался «селион».

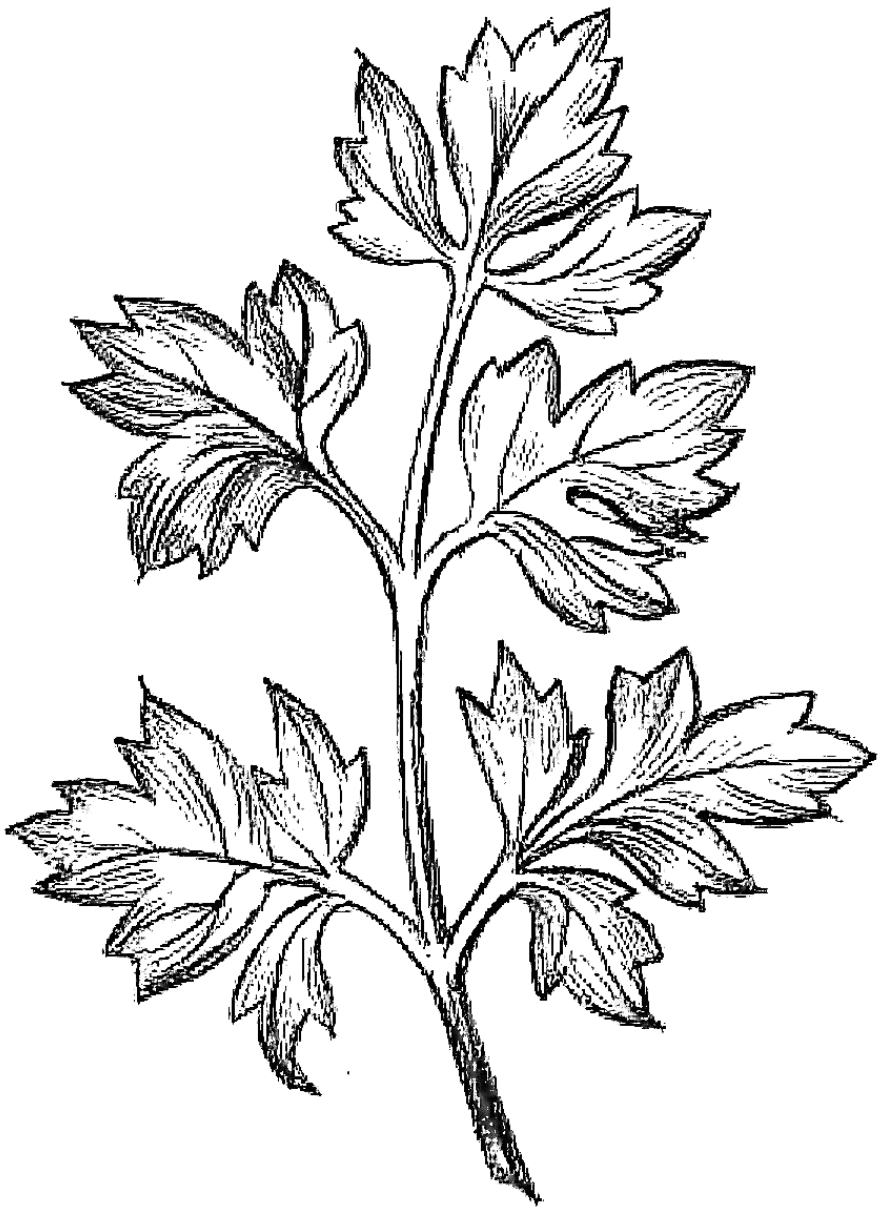
Сельдерей — селион; правда, чуть-чуть похоже?

Третье из упомянутых растений семейства зонтичных именовалось в древности «петроселион». «Петра «по-гречески —

скала.

Тот «наскальный сельдерей» рос в диком виде среди каменистых утёсов. А мы теперь называем это растение петрушкой — по первой части греческого имени.

Древняя петрушка была растением печальным, траурным. Её листьями и даже кореньями покрывали могилы. Блюда, содержавшие петрушку, подавали только на похоронах. Если кто-нибудь неизлечимо заболевал, врач говорил, что пациенту «скоро понадобится петрушка».



О том, как глубоко было закреплено в сознании древних мнение о горестной сущности петрушки, рассказывает история, случившаяся сдревнегреческим полководцем Тимолеоном, которую описал знаменитый историк Плутарх.

Однажды войско Тимолеона двигалось к полю сражения. Вдруг на дороге показался мул, нагруженный петрушкой. Солдаты остановились и отказались идти дальше: ужасное предзнаменование лишило их мужества. Тогда Тимолеон сказал:

— Эта петрушка — знамение не печальное, а счастливое: оно предвещает гибель не вам, а вашим врагам!

После таких слов отвага вернулась к бойцам. Тимолеон победил.

Также отметим, что древние греки часто вплетали петрушку в праздничные букеты — но делали это только для того, чтобы напомнить: ничто не вечно, праздники и радости скоротечны.

Кроме того, венки из петрушки возлагали на головы победителей в некоторых спортивных состязаниях. Но корни этой традиции тоже происходили из печального предания. Давайте докопаемся до них. Для этого нам придётся сделать четыре логических шага.

1. Древнегреческий герой Геракл, совершивший множество подвигов, погиб от яда во цвете лет. Поэтому траурный «петроселион» стали считать его заветным растением. Героя часто изображали увенчанным петрушкой.

2. Среди подвигов, совершённых Гераклом, первым была победа над Немейским львом. Это чудовищное мифическое животное опустошало окрестности Немей, города на северо-востоке Пелопоннесского полуострова. Вступив в борьбу со львом, Геракл оглушил его палицей, а потом задушил.

3. В честь победы Геракла были учреждены Немейские игры, на которых состязались в беге, борьбе, кулачном бою, метании диска и копья, в гонках на колесницах.

4. Игры устраивались в честь Геракла, а его заветное растение — печальная петрушка; теперь понятно, что счастливых победителей Немейских игр награждали венком петрушки — а чем же ещё? В таком украшении они выглядели очень нарядными.

Но отечественное выражение «вырядиться, как петрушка»

родилось совершенно по другому поводу. Петрушкой называлась русская балаганная кукла, несуразно одетая.

Согласно поверьям, петрушка (растение, а не кукла) нравится и русалкам-лоскотухам, живущим в лесу. Полынь они не любят, а петрушку обожают. Поэтому при столкновении с лоскотухой народная молва рекомендует поступать следующим образом.

Встретив тебя, русалка спросит:

— Что у тебя: полынь или петрушка?

Отвечай:

— Полынь!

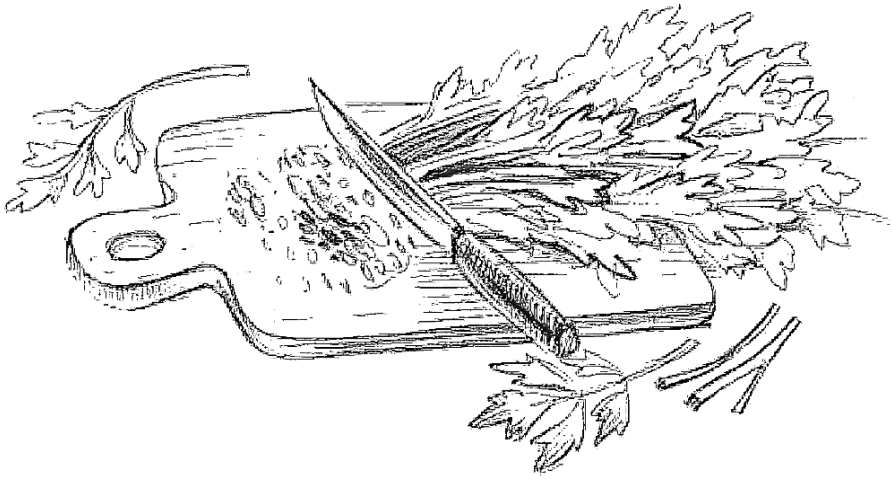
— Прячусь под тын! — крикнет она в ответ и исчезнет.

А если ответишь: «Петрушка», — тут уж спасения нет.

— Ах ты, моя душка! — обрадуется лоскотуха, накинется и защекочет до смерти.

Впрочем, наверное, ерунда это, петрушка всякая. Кстати, выражение «всякая петрушка» произошло от обычая приправлять мелко нарезанной зеленью супы и салаты. Что мы сейчас и сделаем. И будет наш воображаемый салат не только салатом с

воображением, но и со всякой петрушкой.



Путь перца

Теперь неплохо было бы наш воображаемый салат поперчить. Только совсем чуть-чуть, а то еда станет жгучей и горькой. Если же перца будет в меру, салат приобретёт особый вкус. Будем особенно внимательны: кроме количества, имеет значение, какой перец мы выберем — чёрный или красный. Это ведь совершенно разные замечательные растения.

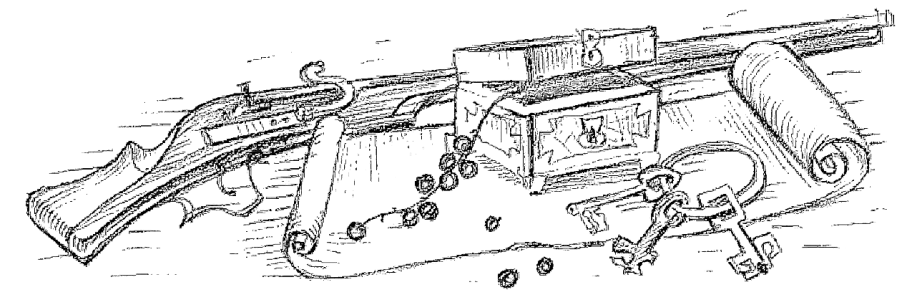
Перец, который мы называем чёрным, растёт в Восточной Индии и на островах Малайского архипелага, входящих теперь в состав Индонезии. Растение чёрного перца — особого вида кустарник, ветви которого взбираются даже на очень высокие деревья.

Европейцы узнали чёрный перец примерно шесть столетий назад и очень высоко оценили его. Так высоко, что считали каждую горошинку, каждую крупинку. Чёрный перец в прямом смысле слова был на вес золота: им можно было расплачиваться, как золотыми монетами, при покупке товаров, поместий, домов. Перцем можно было не только платить, но и откупаться. В одном французском архиве хранится интересный документ, в котором сказано, что на жителей города Безье, виновных в гибели некого виконта Роже, был наложен штраф размером в три фунта перца — больше килограмма. За подделку молотого перца торговцам грозила полное изъятие имущества и тюремное заключение. А богатые купцы в ту эпоху назывались «мешками перца».

Этим «мешкам перца» порой приходилось выполнять довольно трудную и опасную работу. Ведь чтобы добраться до тех мест, где рос перец, нужно было плыть на корабле, идти через пустыню и снова плыть. А потом тем же путём возвращаться, пересекая много стран. И в каждой платить пошлины. А разбойники? А пираты?

В общем, чёрный перец заставлял средневековых европейских купцов много трудиться и думать. Например, над тем, как сократить, облегчить и удешевить путь в Индию и к Малайскому архипелагу. Нельзя ли попасть в Индийский океан морским путём, обойдя Африканский континент? Нашлись и люди, готовые взяться за осуществление этой мечты. Так перец стал не только приправой, но и двигателем прогресса. Именно ради чёрного перца и других пряностей, произраставших на юго-востоке, были совершены многие великие географические открытия.

8 июля 1497 года из Лиссабона, столицы Португалии, вышла в путь эскадра, состоявшая из четырёх кораблей. Вёл её капитан Васко да Гама. Ровно через четыре месяца, 8 ноября, суда достигли южной оконечности Африки — мыса Доброй Надежды, — обогнули его и оказались в Индийском океане. Путь был открыт!



В индийском городе Каликут Васко да Гама загрузил свои корабли пряностями, отплыл назад и в сентябре 1499 года вернулся в Лиссабон. Из 168 человек, отправившихся в экспедицию, возвратились только 55 — остальные погибли в плавании.

Перца в Европе стало больше. При этом произошли и другие перемены: португальцы стали главными поставщиками пряностей; арабы, прежние хозяева водных путей Индийского океана, утратили своё могущество; процветающие итальянские города-республики Генуя и Венеция, расположенные на торговом пути между Востоком и Европой, потеряли былое значение. Современные историки и географы считают, что открытие морского пути из Европы в Индию стало важнейшим из географических открытий после открытия Америки Колумбом.

Итак, главными поставщиками пряностей стали португальцы. Они внимательно следили, чтобы никто не перебежал им дорогу. Кораблям других стран не дозволялось плыть в Южные моря по пути, открытому Васко да Гамой. Такое положение вещей многим не нравилось. Например, испанскому королю Карлу I. Поэтому, когда капитан Фернан Магеллан предложил Карлу отыскать для испанцев новую дорогу к перцу, король предоставил снаряжение и оплатил экспедицию.

Пять кораблей с экипажем в 265 человек вышли из испанского порта Санлукар-де-Баррамеда в сентябре 1519 года. В конце ноября достигли Южной Америки и встали на зимовку. В мае следующего года двинулись дальше. И сразу же начались неприятности. В буре погиб корабль «Сантьяго». Потом, в октябре, команда «Сан-Антонио», взбунтовавшись, повернула обратно в Испанию. Так что через пролив, названный впоследствии Магеллановым, прошли только три парусника. Перед путешественниками открылся океан, ещё не занесённый ни на одну географическую карту. Его назвали Тихим.

Случилось так, что Магеллан повёл корабли по самой пустынной его части, где мореплавателям встретились за всё время всего два островка — да и те необитаемые. Пополнять запасы пищи было нечем. На кораблях вспыхнула эпидемия цинги. Матросы умирали один за другим.

В марте 1520 года оставшиеся корабли Фернана Магеллана

подошли к Филиппинским островам. Это была уже Азия. Однако удача Магеллана оказалась горькой, как перец: вскоре капитан погиб в стычке с местным населением. А обветшавший корабль «Консепсьон» затонул.

Теперь только два парусника продолжили поиски чёрного перца, которые оказались успешными. Корабли достигли Малайского архипелага, без особых приключений взяли на борт драгоценный груз и поплыли обратно. Но один из двух, «Тринидад», был захвачен в плен португальцами, бдительно охранявшими перечные острова. И только «Виктория» через Индийский океан, обогнув Африку, вернулась в Санлукар-де-Баррамеда. Виктория! Победа! Первое кругосветное плавание завершилось! Из 265 человек на родину вернулись всего 18.

Зато перца стало ещё больше. А кроме того, экспедиция Магеллана окончательно доказала шарообразность Земли и установила наличие единого мирового океана; благодаря ей люди узнали, что большая часть планеты покрыта водой! Можно смело сказать, что чёрный перец — самое познавательное на свете растение.

С перцем красным, южноамериканским растением — сточки зрения ботаники родственником картофеля и томата — европейцы познакомились чуть позже и совсем другим образом. Произошло это у берегов реки Ориноко, на территории современной Венесуэлы, в 1532 году.

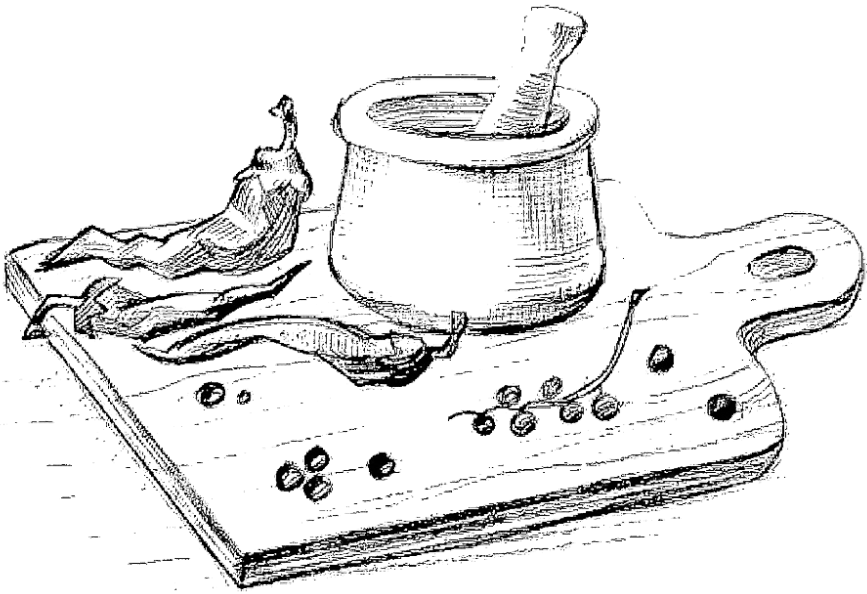
Захватывая индейские земли, конкистадоры часто сталкивались с сопротивлением местных племён, но, благодаря огнестрельному оружию, обычно побеждали в сражениях. В этот

раз случилось иначе. От цепи индейских воинов, вооружённых луками и стрелами, отделились несколько человек с большими глиняными подносами в руках. На подносах тлели раскалённые угли. Бесстрашно шагая навстречу конкистадорам, индейцы сыпали на угли какой-то порошок. Когда ветер подул в сторону испанцев, с их отрядом случилось что-то странное, совершенно необъяснимое: из глаз солдат полились неудержимые слёзы, чиханье и кашель смешали боевые ряды, сопротивление стало совершенно невозможным — и тут-то индейцы бросились в бой. Ну и задали же они испанцам перцу!

Вот именно: на раскалённых углях жгли молотый красный

перец! При этом выделялось едкое, острое вещество, раздражающее слизистые оболочки рта, горла и носа.

То сражение конкистадоры, конечно, проиграли. А ты теперь достаточно знаешь о чёрном и красном перце, чтобы выбрать, щепотку какого из них добавить в наш воображаемый салат. Только смотри, не переперчи!



Не чепуха на постном масле

Наш салат с воображением почти готов. Осталось его только посолить и заправить. Для заправки лучше всего подойдёт подсолнечное масло. Или постное, как его порой называют.

Подсолнечное оно потому, что изготавливается из замечательного растения, которое именуется подсолнечник. А подсолнечник, или попросту подсолнух, получил своё название из-за того, что его соцветия всегда поворачиваются в сторону солнца. Вообще-то большинство растений стремятся к дневному светилу, но подсолнух привязан к нему особенно сильно. Он даже внешне похож на маленькое солнышко: огромный цветок со множеством ярко-жёлтых лепестков-лучей. Не удивительно поэтому, что издавна подсолнух в сознании людей был связан с солнцем. Эту связь обнаружили ещё две тысячи лет назад, на исторической родине подсолнечника, в Северной Америке, где он до сих пор встречается в виде дикого сорного растения двух-трёхметровой высоты со множеством мелких соцветий-корзинок. Индейцы не только поклонялись подсолнуху, но и использовали

его в хозяйстве: археологи обнаружили на древних стоянках сосуды, наполненные семенами подсолнечника, и сумели выяснить, что выжатым из них маслом индейцы смазывали себе волосы. Южнее, в Мексике и Перу, в честь подсолнуха воздвигали храмы, а золотым изображениям цветка молились.

Именно в Перу европейцы познакомились с подсолнечником; привезённый в Испанию в 1596 году, он поначалу назывался перуанским цветком солнца или травой солнца. Его высаживали в садах для красоты. Впрочем, одна английская кулинарная книга, изданная в 1633 году, упоминает, что молодые корзинки подсолнуха можно варить или печь и употреблять в пищу,

сдобрив уксусом.

В Европе также олицетворяли цветок с солнцем. Знаменитый голландский художник Антонис ван Дейк на одном автопортрете изобразил себя с подсолнухом, чтобы добиться расположения английского короля Карла I, которого называли «солнцем». Этим художник хотел сказать вот что: вы — солнце, ваше величество; я — с подсолнухом, ваше величество; я с вами, ваше величество! Король понял художника не хуже, чем мы. Ван Дейка пригласили к английскому двору, ему были дарованы дворянский титул и золотая цепь.

Так что с подсолнечником и подсолнечным маслом всё ясно. Но почему же оно — постное? Да потому, что в России его особенно часто употребляли в пищу в те дни, когда нельзя было есть ничего, что имеет животное происхождение, — во время поста. Кажется, так было всегда — но это только кажется.

К нам подсолнечник попал из Европы лишь во второй половине XVIII века. В книге «Царство произрастания», изданной в 1794 году, академик Василий Михайлович Севергин писал: *«Сие растение почитается способным исцелять раны. Пережжённые семена имеют запах кофея и производят наливку столь же приятную. Наибольшее же употребление семени есть в пищу попугаям».*

Но вскоре жареные семена подсолнуха — семечки — щёлкали уже не только экзотические птицы, но и буквально всё крестьянское население России. Один из сортов подсолнечника даже получил специальное название — «грызовой среднерусский». А в 1835 году крепостной графа Шереметева крестьянин Бокарёв из слободы Алексеевка Бирючинского уезда Воронежской губернии *«вздумал для пробы посеять в своем огороде весьма небольшое количество семян подсолнечника. Когда подсолнечники выросли, Бокарёв испытал семена на ручной маслобойке и, к радости своей, получил превосходное масло, которого он никогда ранее не видывал и какого здесь никогда не было».*

С тех пор Воронежская, Саратовская области, Украина и Кубань считаются родиной подсолнечного масла и второй

родиной подсолнечника. А сорта, которые теперь выращиваются на его первой родине, в Северной Америке, носят приставку «Russian» — русские. Это — абсолютная правда, а не какая-нибудь чепуха на постном масле.

А наш салат полностью готов. Осталось только съесть его, в очередной раз подключив воображение. Правда, вкусно получилось?

Национальный напиток

Салат с воображением — это, конечно, хорошо. Но неплохо было бы его чем-нибудь запить. Например, чаем.

Вообрази себе кустик примерно метровой высоты с зелёными продолговатыми листиками. Их собирают, сушат, измельчают, заваривают в специальном чайнике. Ах, какой аромат! Какой вкус! А пользы сколько!

Древнее японское предание рассказывает о происхождении чая довольно жутковатую историю. Будто бы прославленный святостью монах-отшельник, молившийся ночью, почувствовал ужасную сонливость. Глаза его стали смыкаться сами собой. Чтобы не заснуть, он отсёк себе веки, бросил их на землю и продолжил молитву. И — о чудо! — из упавших на землю век монаха вырос первый на земле чайный куст, а напиток, изготовленный из его листьев, стал обладать необыкновенными бодрящими свойствами, отгонять сон.

Такое вот японское предание. Впрочем, можно ли полностью доверять японцам, которые, как точно свидетельствуют летописи, чай начали пить всего-то в 805 году до нашей эры?

Другое дело — Китай. Чай — исконно китайское растение и исконно китайский напиток. Впервые чайный куст упомянут в одной старинной китайской книге, датируемой 2700 годом до Рождества Христова. Это почти пять тысяч лет тому назад! А другая книга гласила: *«Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не дозволяет царствовать лености, облегчает и освежает тело и обостряет внимание».* И никакого чуда тут нет, дело вовсе не в бессонном монахе: просто в чае содержится бодрящее вещество кофеин; в чае его даже больше, чем в кофе.

Интересно, а что говорили китайцы о вкусе чая? Они говорили о нём вполне определённые вещи — и даже стихами:

«Сладостный вкус, который тебе
подарит чудесный напиток,
можно лишь чувствовать, но описать

словами никак невозможно».

Стихи написал не кто-нибудь, а Киен-Лонг, китайский

император. И это не случайно: долгое время чай был в Китае напитком владык и высших чиновников. Простой народ был не очень приучен к чаю. Повсеместное его распространение в Китае относят к VI веку и связывают с одной медицинской историей.

Некий император страдал головной болью. Придворный врач порекомендовал лечить заболевание чаем. Так и поступили. О ходе лечения и состоянии здоровья императора ежедневно сообщали на площадях глашатаи. Выздоровление шло успешно. Чем больше чая пил владыка, тем лучше себя чувствовал. Китайцы, как это часто бывает, взяли пример с повелителя. Так чай стал национальным китайским напитком.

«Китайские церемонии» — так теперь говорят об излишних, несколько даже смешных проявлениях вежливости. Это выражение возникло из-за соблюдавшихся в Китае многочисленных правил этикета, обязательных церемоний. Некоторые из них были связаны с чаем. Например, на официальных приёмах непременно подавался этот замечательный напиток.

Вообрази себе, что ты дипломат и явился с визитом к высокопоставленному китайскому чиновнику — мандарину. Кстати, по-китайски он называется вовсе не так. Мандарин — слово португальское: *mandar* — «приказывать». Китайских руководителей португальцы называли «отдающими приказы», мандаринами. А уж потом плод замечательного растения из страны мандаринов, да и само это растение, тоже стали именовать мандарином.

Так вот, явился ты с визитом к мандарину (не к тому, который растение). Подали чай, идёт беседа, чашки стоят рядом с вами. Однако вы из них не пьёте — это считалось невежливым и даже неприличным. Но вот мандарин предлагает тебе осушить чашку. Это означает, что встреча окончена.

Предположим, что ты не знаешь китайских правил или по какой-то другой причине не обращаешь внимания на сделанное предложение. Тогда мандарин начинает постукивать ногтями по своей чашке — это означает то же самое, что и нетерпеливое поглядывание на часы во время затянувшейся европейской беседы.

Но ты всё равно продолжаешь разговор. Тогда мандарин чрезвычайно любезно предлагает тебе выпить чаю вместе с ним. Имей в виду, что эта любезность обманчива: такое предложение означает, что чиновник находится в величайшем раздражении от твоего затянувшегося визита и прибегает к последнему средству, чтобы наставить тебя на ум. Тут уж лучше вспомнить китайские правила, быстро выпить остывший чай и откланяться. А то мало

ли что ещё придумает мандарин, разгневанный тем, что ты отнимаешь у него время!

Кстати, о времени. Со временем чай из Поднебесной империи постепенно распространялся по свету: сначала в Японию, Индию и другие близлежащие страны. Потом — в Европу. Раньше всех из европейцев чай узнали португальцы — в 1517 году. Голландцы — в 1610-м. Первый европейский чайный куст был посажен в Париже в 1658 году и вызвал у публики огромный интерес — ещё бы, такая диковинка! Красота-то какая! (Чувство прекрасного не подвело французов: позже ботаники выяснили, что чай — ближайший родственник камелии, великолепного изысканного цветка.)

В Англию чай привезли в 1664 году — целых два фунта, почти килограмм! — и вручили королю Карлу II на торжественной встрече. С тех пор Англия без чая жить не может.

Знаменитые английские чаепития в пять часов пополудни вошли в поговорку.

Англичане тоже считают чай своим национальным напитком. Они называют его ***tea*** — «ти».

Но что бы там ни считали англичане, но у нас чай появился раньше, чем у них — «ти». А разница в названии одного и того же напитка произошла вовсе не от того, что русский и английский — разные языки. А потому, что в разных частях Китая говорят на разных диалектах. В Северном Китае, торговлю с которым вели русские купцы, чай называется «ча». А в Южном, с которым торговали англичане, — «те». Вот и всё.

Так вот, ещё 1638 году русский посол в Северном Китае Василий Старков получил «ча» в подарок от монгольского князя Алтын-хана — 200 бумажных пакетов по 400 граммов каждый. Поначалу Старков от подарка отказывался, говоря, что в России этот чёрный порошок не нужен, но Алтын-хан был настойчив, и, вернувшись в Москву, посол передал чай царю Михаилу Фёдоровичу, первому правителю из династии Романовых. Напиток понравился. Дворцовые документы сохранили мнение того времени о чае: *«Питие доброе и, когда привыкнешь, гораздо вкусное»*. Ясное дело — ко всему нужно привыкнуть. Скоро к чаю во дворце приохотились. Стали отправлять в Китай так называемые «казённые караваны», привозившие чай для царя и ближних бояр. Порошок из листьев замечательного растения обменивали на пушнину: за каждые 800 граммов — одна соболиная шкурка. А через сто лет в Россию уже ввозили 30 тысяч пудов чая ежегодно — 480 тонн!

Россия была огромной страной. В её состав входили обширные территории, по своему климату подходящие для разведения чая. Не то что Англия или Голландия — там слишком холодно. Зато у англичан и голландцев имелись юго-восточные колонии. Этим они и воспользовались. Так чай отправился в обратное путешествие из Европы в Азию: голландцы посадили чай на острове Ява в 1824 году, англичане — в Индии и на острове Цейлон — в 1834 и в 1842 годах. Чай там сразу прижился. Теперь эти страны — главные его поставщики. А в тёплых районах России, в Крыму и на Кавказе, чайные кусты приживались не так легко и просто.

В 1817 году генерал-губернатор Новороссийского края герцог Арман Эммануэль Софи Септимани дю Плесси Ришелье, основатель Одессы, много сделавший для развития и благоустройства края, прислал в Никитский ботанический сад, который и сейчас существует в Крыму, 10 чайных кустов. Но потомства они не дали.

В 1847 году наместник Кавказа князь Михаил Семёнович Воронцов распорядился привезти несколько кустов из Никитского сада в Сухуми. Из этого тоже не вышло особого толка. Тогда попробовали закупать в Китае чайные семена — бурые, блестящие, величиной с вишнёвую косточку — и снова неудача. Всходили только отдельные побеги, слабые и нежизнеспособные. Стали дознаваться, в чём тут дело, и выяснили, что китайские поставщики обливали семена кипятком, чтобы те не могли взойти. Таков был негласный указ правительства, боявшегося, что Китай потеряет роль крупнейшего поставщика чая в Россию. Было что терять — к тому времени торговля шла на миллионы золотых рублей!

Толчком к развитию нашего отечественного чаеводства послужила война. Вообще чай и война, как ни странно, довольно часто оказывались связанными друг с другом. Вот один пример.

Англичане не только пили чай сами, но и, вывозя его из юго-восточных колоний, ввозили в другие свои владения — североамериканские. Тот чай был обложен довольно большим налогом. Это вызывало недовольство американских поселенцев. Они объявили английскому чаю бойкот — перестали его покупать. Но Англия не шла на уступки. Взаимное недовольство росло и росло. В 1773 году участники организации «Сыны свободы» выбросили в море прибывший в Бостонский порт груз чая. Это событие вошло в историю под названием «Бостонского чаепития». В ответ на это англичане ввели в Бостон войска. Местные жители оказали им сопротивление. Так, шаг за шагом, началась война. Она окончилась полным отделением североамериканских колоний от Англии и созданием независимого государства — Соединённых Штатов Америки.

А в 1854 году шла война Крымская — между Россией с одной стороны и Францией, Турцией и Англией с другой. Однажды, направляясь к месту боевых действий, в Чёрном море около грузинского города Поти потерпел аварию английский военный корабль. Команду взяли в плен. Освоившись в новой стране, один из офицеров, Джекоб Макнамара, женился на местной княжне и навсегда остался в Грузии. Как истинный британец, он не мог жить без чая. Макнамара завёл в своём имении первую чайную плантацию, выписав семена через Англию. И уже в 1864 году на торгово-промышленной выставке были показаны первые образцы «кавказского чая» — прообраза современного грузинского.

И всё-таки чай — национальный русский напиток. Недаром же мы изобрели самовар, который удивлённые немцы долгие годы называли «русской чайной машиной». Так давай же выпьем этот замечательный напиток — чай!

Сладкая жизнь

В Китае чай пьют без сахара. Но мы не китайцы. Нам подавай к чаю сахарку. Побаловать человека сахаром могут многие замечательные растения.

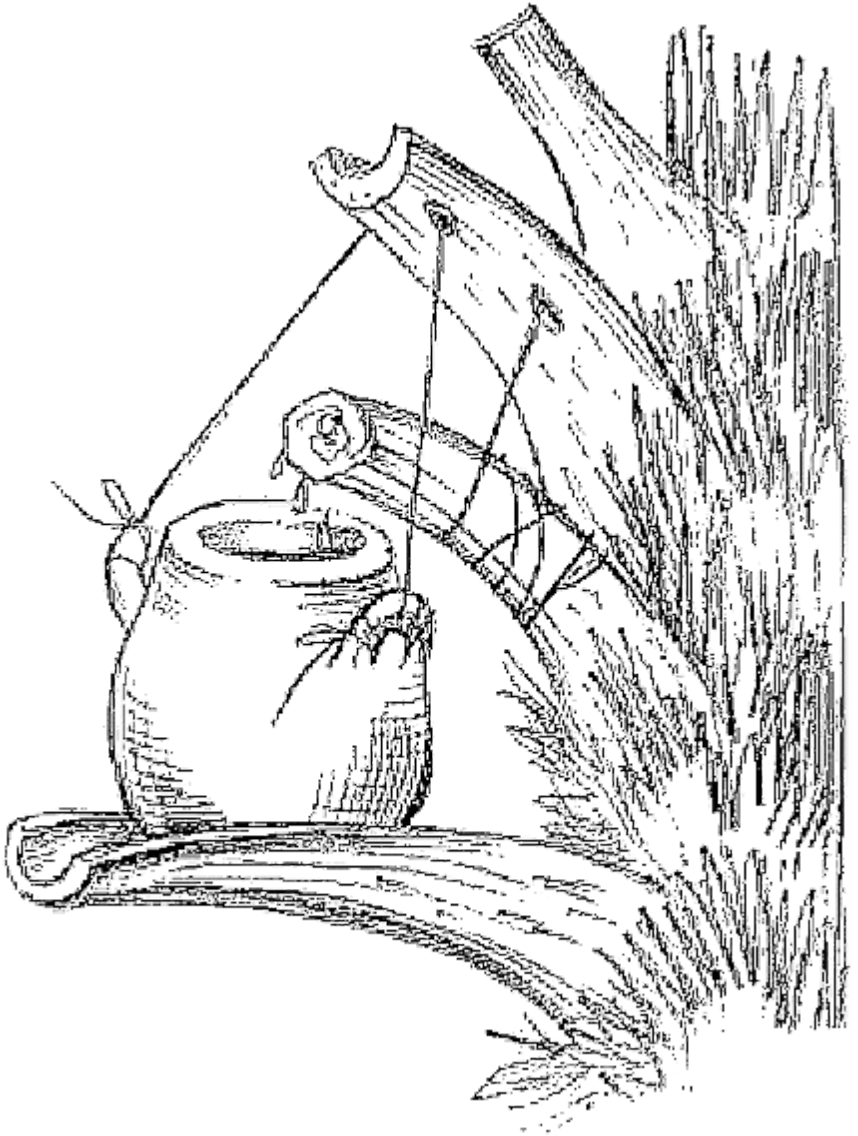
В Северной Америке мы могли бы добыть его из сахарного клёна, огромного дерева сорокаметровой высоты.

В начале марта на стволах делаются надрезы. Вытекающий из них сок собирают в специальные сосуды и варят.

Остыв, он превращается в сахар. Этот способ был известен индейцам ещё задолго до появления европейцев. Да только цвет у этого американского сахара не белый, а бурый.

В джунглях Индокитая, на Зондских и Филиппинских островах или Малайском архипелаге мы могли бы добыть сахар из сока пальмы, которая так и называется — сахарная. Её толстый ствол, покрытый необыкновенно прочными волокнами, напоминающими конский волос, достигает в высоту 13 метров и заканчивается величественной кроной.

Из листьев этой волосатой пальмы делают очень прочное волокно — гумути. Чем чаще гумути соприкасается с водой, тем прочнее и эластичнее становится; поэтому его используют для производства корабельных канатов. Из стволов сахарной пальмы, вынув из них мякоть, делают водопроводные трубы. Но самое главное в этом дереве — сок, скапливающийся в соцветиях.



Его добывают так. Когда приходит время цветения волосатой сахарной пальмы, по тем местам, где соцветия прикрепляются к ветвям, бьют палками. От этого происходит усиленный приток сока. Потом соцветия срезают, и из разрезов обильно вытекает сахаристый сок. Каждые сутки взрослая пальма даёт до четырёх литров сока. Потом его кипятят до тех пор, пока он не загустеет, и разливают по сосудам. Вот вам и сахар. Правда, чёрный.

Практически во всех тропических странах растёт сахарный тростник. Его гладкие стебли достигают иногда б метров в высоту. Когда тростник созреет, его срезают, выжимают сок под прессом, выпаривают — и получают кристаллы сахара. Так делали ещё в Древней Индии, а чуть позже — в Китае.

Первыми европейцами, попробовавшими тростниковый сахар, были воины великого полководца Александра Македонского, совершившего Индийский поход в 327 году до нашей эры. В свите царя Македонии находились не только военачальники и царедворцы, но и учёные. Один из них, ботаник Феофраст, вполне точно описал ситуацию с индийским сахаром: *«В Индии растение, похожее на тростник, производит сладкую соль».* Однако от 135 тысяч солдат, вернувшихся из похода (сам Александр не вернулся, он умер от малярии), пошли удивительные рассказы о сахаре. Говорили, что это — пыль, которую индийские ведьмы собирают с рогов молодого месяца. Сообщали, что сахар в Индии падает прямо с неба. Да мало ли что ещё болтали! В Индии, мол, есть люди с глазами спереди и сзади; есть люди-псы: сверху до пояса — человек, а ниже — пёс с длинным хвостом; обитает там и Горгония: с виду — женщина как женщина, а ноги конские и хвост есть. Так что рассказы о сахаре были, можно сказать, ещё более или менее близки к истине.

Много столетий сахарный тростник оставался для большинства жителей Европы растением замечательным, но полулегендарным. Лишь в XIII столетии его привёз в Венецию итальянский путешественник Марко Поло. Но всё равно сахар считался продуктом удивительным и чрезвычайно редким. Даже весьма осведомлённые люди порой не знали точно, откуда он берётся. Доходило до смешного. Васко да Гама в одном из своих путешествий вручил какому-то восточному владыке среди прочих драгоценных подарков сахарный тростник; тот был очень удивлён и огорчён — для него это растение было совершенно обыкновенным.

Но потихоньку сахарный тростник стали разводить практически во всех странах с подходящим климатом. Одним из главнейших поставщиков сахарного тростника стал остров Куба, на котором узнали сахар только после открытия Колумбом Америки.

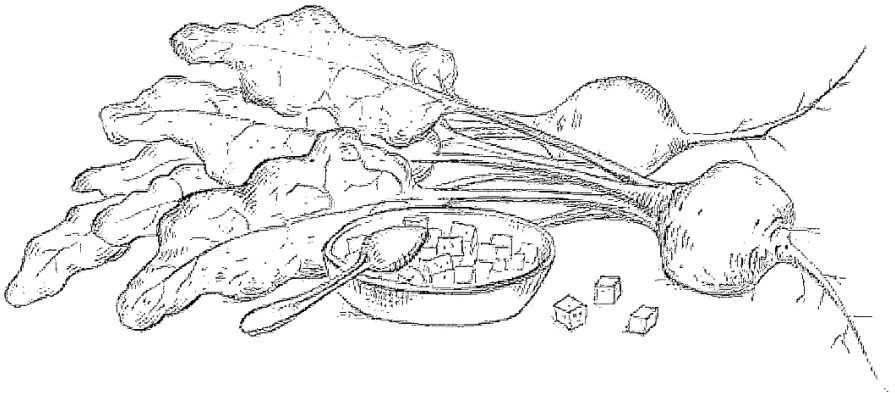
В нашей стране сахарный тростник не растёт. А как хотелось бы попить чаю с какой-нибудь отечественной сладостью! Что же, сахар можно добывать из берёзы, из дыни, из арбуза, из можжевельника, даже из камыша. Но это довольно трудоёмкий процесс, требующий многих усилий. И, тем не менее, мы не пьём чай без сахара и практически не употребляем сладкого продукта, приготовленного из сахарного клёна, сахарной пальмы и сахарного тростника. Нам это удаётся, потому что есть сахарная свёкла!

Далёкий предок сахарной свёклы и сегодня ещё произрастает в странах Средиземного и Чёрного морей. Но корень дикой свёклы содержит всего один процент сахара. Вообще свёкла — растение довольно некрасивое. Такой же была и её репутация в древности. Персы считали свёклу символом ссор и сплетен. Это мнение перешло к грекам, породив своеобразный обычай. Если супруги всё время конфликтовали друг с другом, соседи подкидывали им во двор свёклу — в знак того, что видят постоянные неурядицы и вовсе их не одобряют.

Позже свёклу в Европе тоже не особенно ценили. Английский путешественник XVII века Джон Кларк с удивлением писал, что в России свёкла находит сразу несколько применений: во-первых, её подают мелко нарезанной с приправой из имбиря как закуску для возбуждения аппетита, а во-вторых, свекольным отваром обрызгивают стены, от чего гибнут клопы. Сахар ввозили из-за океана — поэтому он был дорог и не всем доступен. А свёкла росла себе и росла.

Только в 1747 году берлинский аптекарь Маркграф обратил внимание на содержание сахара в замечательном растении. Но это не изменило положение свёклы. Оно изменилось, когда в 1811 году французский император Наполеон Бонапарт, желая

подорвать торговлю Англии тростниковым сахаром, назначил премию в миллион франков тому, кто найдёт способ приготовления сахара из европейских продуктов. Мысль ученых и агрономов, подхлестнутая такой приманкой, усиленно заработала. Были выведены новые сорта свёклы с повышенной сахаристостью, разработаны новые специальные технологии.



Окончательных результатов достигли к 1830 году, когда император уже умер, и о награде не шло и речи. Обидно, конечно, но куда важнее то, что в Европе появился свой сахар. Жизнь европейцев сразу стала слаще.

А в Америке ещё в конце XIX века для поощрения разведения сахарной свёклы государство за каждый центнер сахара, добытого из неё, платила фермерам один доллар.

Вам сколько ложечек?

Вот какой салат с воображением и сладким чаем получился у нас из замечательных растений. Сказочный получился салат. Можно даже сказать — легендарный. Вот о легендах и поговорим.

Легендарные растения

Наш давний предок, первобытный человек, смотрел на мир и удивлялся. И было чему! Взять хотя бы растения. Они вырастают, словно сами собой. Потом расцветают. Потом дают плоды. Иногда — очень вкусные. Иногда, наоборот, ядовитые. Некоторые растения после этого умирают, но на их месте вырастают новые — опять сами собой. А другие живут, кажется, вечно…

Жизнь первобытного человека была короткой — лет двадцать-двадцать пять. Многие растения живут в десять раз дольше. Люди поколение за поколением могли сидеть под широкой кроной какого-нибудь дерева, которое укрывало от солнца и дождя ещё их далёких прадедов. Осенью листва опадала — дерево как будто гибло. Весной листья снова зеленели — растение возрождалось. В чём тут дело? Не здесь ли хранится тайна бессмертия? Не обитают ли в растениях боги и духи? А может быть, растения вообще составляют основу этого мира?

Так возникали легенды о растениях — о травах, цветах, деревьях. Подобные сказания известны во всех странах мира — от жаркого юга до морозного севера. В Древнем Вавилоне, например, священным считалось дерево хулуппу (мы можем только предполагать, что это за растение). В Египте — сикомора, она же — фиговое дерево, она же — инжир. В Иране — маслина. У наших славянских предков — дуб: *«На море на Океяне, на острове Буяне стоит дуб, под тем дубом змея Скоропея. И мы вам помолимся, на все четыре стороны поклонимся».* А ещё северней, у наших соседей, жителей Скандинавии…

Дерево асов

Древняя скандинавская легенда гласит, что в начале времён ничего не было. Не было ни песка, ни моря, ни холодных волн, ни пронзительного ветра. Не было небосвода, не было земли: была только бесконечная Мировая Бездна. Потом появились великаны, чудовища, боги и богини. Богов называли в Скандинавии асами. Асы и создали этот мир.

В небесах они разместили Асгард — Обитель Богов. Землю разделили огромной стеной на две части: Ётунхейм, Страну Великанов, и Мидгард, Срединную Обитель, в которой должны были поселиться люди…

Но ведь людей ещё не было! Пришла пора их создать. Тут не обошлось без растений.

Асы отыскали два подходящих дерева: тополь и иву. Старший

из богов сказал: «Да будут отныне эти деревья обладать жизнью и душой!».

Второй промолвил: «Я дарую им способность мыслить и двигаться!».

Третий добавил: «Пусть тополь и ива обретут отныне речь, слух и зрение!».

Тополь стал первым мужчиной, а Ива — первой женщиной. От них пошёл поселённый богами в стенах Мидгарда род людской, который стал расти и множиться с каждым годом.

Люди получили жизнь и душу, способность мыслить, двигаться, говорить, слышать и видеть. Но бессмертие не было им дано. Поэтому асы создали для умерших две обители.

Одна из них — золотой дворец, который называется Вальгалла. Он был предназначен для тех, кто пал в бою, ибо все, погибшие в сражении, становятся приёмными детьми асов.

Вторая обитель мёртвых, царство чудовищной Хель, располагалась в глубокой бездне. Ростом Хель превышала самую большую великаншу, а тело её было с левой стороны красным, как сырое мясо, а с правой — чёрным, как тёмная ночь.

Так выглядел мир, созданный асами. Но что же объединяло все их владения? Конечно же, растение — замечательное легендарное растение.

Предание гласит, что каждый день асы вершили свой суд, собравшись у ясеня Иггдрасиль, росшего в центре Асгарда. Был тот ясень больше и прекраснее всех деревьев.

Вот какой был Иггдрасиль: крона его простёрта над Мидгардом. Три корня поддерживают могучее дерево, и далеко расходятся эти корни.

В Асгарде, на небе, находится первый корень. Из-под него изливается священный источник — Урд, что значит «Судьба». С первых дней творения плавают там две гордые птицы, которые называются теперь лебедями, от них и пошла вся порода птиц.

Неподалёку от первого корня стоит великолепный дворец; в нём живут мудрые девы — норны. Они знают будущее; каждого младенца в час рождения они наделяют судьбой. И ещё одну важную обязанность выполняют норны: они поливают водой ветви неохватного дерева, чтобы Иггдрасиль был вечно зелен.

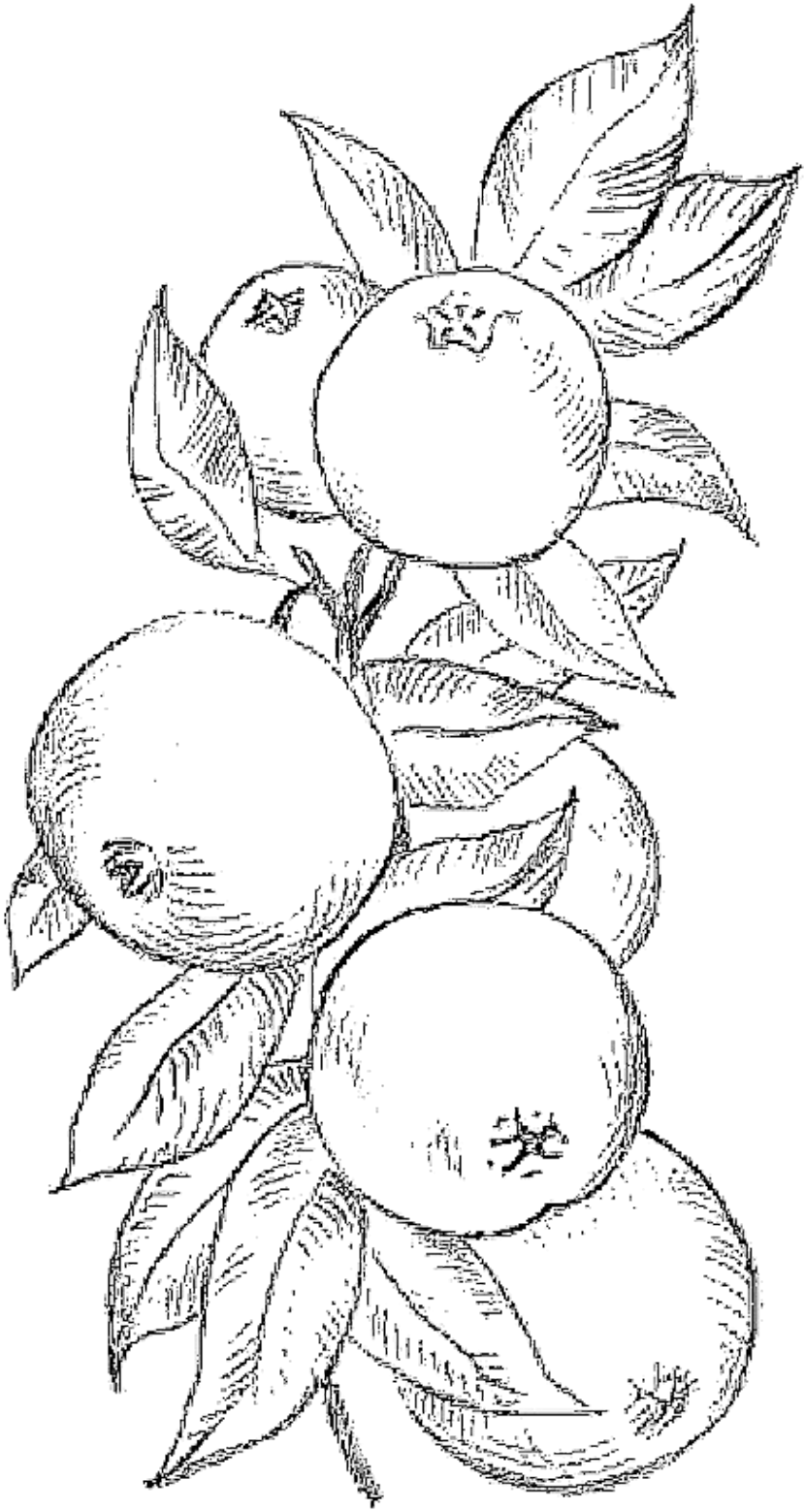
Второй корень ясеня тянется до Страны Великанов, Ётунхейма. Под тем корнем тоже течёт священный источник. В его воде сокрыты знание и мудрость. Но не просто испить волшебную влагу: чудесный родник сторожит великан Мимир. Никому не даёт он даже близко подойти.

Третий корень Иггдрасиля спускается во владения Хель, в царство мёртвых. Под этим корнем бурлит Кипящий Котёл, в котором живут дракон Нидхёгг и множество змей.

Так, простирая крону над Мидгардом и упираясь корнями в Асгард, Страну Великанов и царство Хель, объединяет божественный ясень три мира, — верхний, срединный и нижний; на вершине дерева живёт орёл, обладающий великим умом, по ветвям бегает вверх и вниз белка по имени Грызозуб, листвою Иггдрасиля кормятся четыре широкорогих оленя, смотрящие на четыре стороны света, а у ствола вершат свой суд асы, бессмертные боги.

Эликсир жизни

В отличие от богов, люди смертны. Это всегда их, конечно, огорчало. Ведь так хочется жить вечно! В людском воображении являлись образы чудесных садов и рощ, в которых зреют плоды, дающие вечную молодость, здоровье и красоту. В легендах разных народов растения, дарующие бессмертие, были разными. В Китае, например, таковым почитался персик. У древних греков — яблоко. И у нас тоже. Вспомни многочисленные русские сказки о молодильных яблочках, — ты наверняка их читал. Или сказку о том, как золотые волшебные яблоки зреют в царском саду, а жар-птица их похищает. И древние скандинавы считали яблоки плодами бессмертия. Вот что рассказывает об этом легенда.



У скромной и тихой богини Идунн есть чудесный ларец. В нём хранятся волшебные яблоки. Как только боги начинают стареть, Идунн даёт им эти яблоки. А ларец между тем не пустеет: на месте каждого съеденного яблока тут же появляется новое. Идунн называют Хранительницей Яблок.

Предание гласит, что плохо пришлось бы асам, останься они без волшебного ларца. И однажды это чуть было не произошло. Виною пропажи были сами асы, вернее один из них, Локи, которого прозвали Зачинщиком Распрь и Сеятелем Лжи из-за того, что он, обладая своенравным и вздорным характером, часто ставил богов в опасное положение.

Как-то раз отправился Локи в путешествие. Шёл он через горы и пустыни, и случилось так, что в один несчастный день он никак не мог добыть себе пищи, — никакой дичи ему не попадалось. Наконец, забил Локи дикого быка и только собрался разжечь костёр и приготовить еду, как откуда ни возьмись появился огромный орёл и, усевшись на бычью тушу, начал лакомиться добычей Локи.

— Прочь! — крикнул ас, но орёл даже не встрепенулся.

Локи схватил большую палку и ударил ею птицу. Орёл оторвался от чужой добычи и взлетел. Но палка одним концом накрепко приросла к спине орла, а другим — к рукам Локи. Ведь орёл был не простой — это злой великан Тьяцци превратился в огромную птицу.

Орёл летел низко, ноги Локи задевали за валуны и деревья. Руки, казалось ему, вот-вот оторвутся.

— Отпусти меня! — закричал Локи.

— Хорошо, — ответил Тьяцци-орёл, — но дай клятву привести ко мне из Асгарда Идунн с её ларцом. Я тоже хочу быть вечно молодым.

— Клянусь! — ответил Локи. А что ему ещё оставалось?

И орёл отпустил пленника.

Локи очень не хотел лишать всех асов и самого себя волшебных яблок, но клятва есть клятва, её нельзя нарушать.

Вернувшись в Асгард, Локи сказал Идунн:

— Во время странствий попалось мне дерево с точно такими же яблоками, как у тебя. Возьми ларец, пойдём сравним твои плоды с теми. Ведь чем больше будет яблок, дарующих вечную молодость, тем лучше!

Кроткая Идунн согласилась, хотя и была немного удивлена предложением Локи: ведь яблоки в ларце никогда не иссякали, и он это прекрасно знал!

Вот пришли они к условленному месту. Тут прилетел Тьяцци

в обличив орла, схватил Идунн и унёсся с ней в Страну Великанов к своему жилищу. А Локи вернулся назад.

Плохо пришлось асам без волшебных яблок, быстро поседели они и постарели. Собрали боги совет у подножия ясеня Иггдрасиль и стали вспоминать, когда последний раз видели Идунн. А видели её последний раз покидающей Асгард в сопровождении Локи.

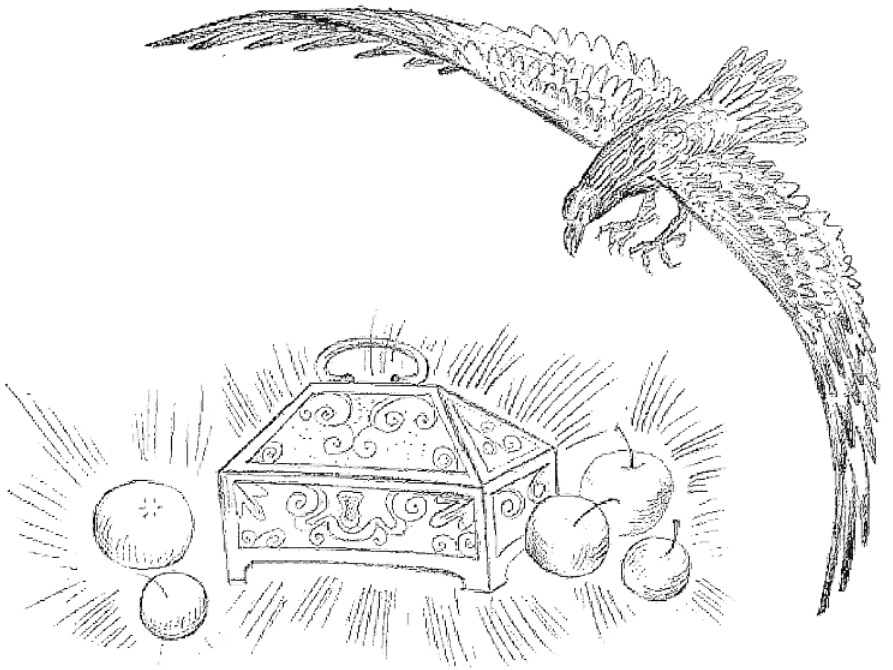
— Знай, Сеятель Лжи, — возгласили асы, — что пока не вернёшь нам Хранительницу Яблок, не знать тебе прощения!

Испугался Локи этой страшной угрозы. Понял, что надо исправлять содеянное. А был он не только своенравен, но и умён, как все асы.

Прикрепил Локи к спине соколиные крылья и полетел в Етунхейм, Страну Великанов, к жилищу Тьяцци. Там он застал Идунн одну: хозяин дома в это время уплыл на лодке в море.

Локи-сокол превратил Хранительницу Яблок в орех и, крепко сжав его когтями, полетел в Асгард. А Тьяцци, вернувшись домой, сразу же заметил исчезновение Идунн, опять превратился в орла и бросился в погоню, только ветер свистел в крыльях.

Увидев спешащего сокола с орехом в когтях и нагоняющего его орла, боги вышли из стен Асгарда и сложили перед воротами огромную кучу хвороста. Сокол перелетел через стену, опустился на землю и снова превратился в Локи, а орех — в Идунн, держащую невредимый волшебный ларец.



Тем временем асы разожгли костёр, и Тьяцци-орёл, пролетая над ним, вспыхнул, как факел, и упал бездыханным.

Локи получил прощение — ведь, совершив дурное, он сам исправил последствия своего поступка. А асы, отведав чудесных яблок Идунн, вновь стали молодыми и сильными.

Люди, в отличие от богов, смертны. И в этом, как повествует другое предание, не менее старинное, виновато это же замечательное легендарное растение — яблоня.

«И произрастил Бог из земли всякое дерево, приятное на вид и хорошее для пищи, и дерево жизни посреди рая, и дерево познания добра и зла», — говорится в Библии, одной из древнейших книг человечества. Первым людям, Адаму и Еве, жившим в раю и не знавшим болезней и смерти, Бог разрешил рвать и есть плоды со всех деревьев, но с дерева жизни, дерева познания — запретил. Так и сказал: *«А от дерева познания добра и зла — не ешь от него!»*.

Люди довольно долго были послушны этому наказу, но

однажды сатана стал искушать их. Он позвал Еву к запретному дереву и принялся уговаривать её съесть плод. Ева согласилась не сразу, но чем больше она смотрела на ветви, тем прекрасней, вкусней и желанней казались ей красивые плоды. Она не удержалась, съела один и дала попробовать Адаму.

Бог, конечно, это увидел — он всё видит. Он очень рассердился и изгнал Адама с Евой из рая на землю. И сказал при этом: *«За то, что ты ел от дерева, о котором я заповедал тебе, сказав: "не ешь от него", в поте лица твоего будешь есть хлеб, пока не возвратишься в землю; ибо прах ты, и в прах возвратишься».*

С тех пор люди, потомки Адама и Евы, трудятся в поте лица своего. А окончив земной путь, «возвращаются в землю» — то есть умирают. И всё из-за того, что съели яблоко.

Впрочем, в Библии нигде не сказано, что дерево познания добра и зла было яблоней. Однако с незапамятных времён считается, что это именно так. Ведь яблоня всегда была одним из самых распространённых плодовых растений и в Азии, и в Европе. Человечество выращивает яблони уже больше четырёх тысяч лет. Поэтому не удивительно, что плод райского дерева люди назвали яблоком. Правда, некоторые учёные считают, что речь в Библии идёт о гранатовом дереве и плоде граната. Но пусть это не станет для нас яблоком раздора.

Кстати, выражение «яблоко раздора» тоже пришло из легенды — из древнегреческого мифа. Он повествует о том, как на одном пиру богиня раздора Эрида бросила в гущу собравшихся гостей золотое яблоко с надписью: «Той, которая прекраснее всех». А гости-то собрались не простые: среди них были прекрасная Гера, царица неба, покровительница браков и верных жён, прекрасная воительница богиня Афина, прекрасная богиня любви и красоты Афродита. Конечно, каждая из богинь стала утверждать, что яблоко предназначено ей и только ей. Этот спор окончился долгой войной…

Для нас разногласия учёных по вопросу о породе райского дерева не станут яблоком раздора. Ведь люди называли и называют до сих пор яблоками самые разные плоды. Мы уже говорили на этих страницах о «яблоках любви» — помидорах и о «земляных яблоках» — картофеле. Древние греки именовали лимоны, завезённые к ним из Мидии (теперь это часть Ирана), «мидийскими яблоками». В Древнем Риме упоминавшиеся уже гранаты, попавшие к римлянам из города Карфагена, расположенного на северном побережье Африки, называли «карфагенским яблоком». «Армянским яблоком» называли абрикосы. В Европе в XVI веке «бешеными яблоками» нарекли баклажаны, привезённые сюда из Персии и поначалу считавшиеся очень вредными и даже вызывающими приступы безумия. А апельсины мы с вами, оказывается, называем яблоками до сих пор: в переводе с голландского «апельсин» — китайское яблоко: *appel* («аппел») — яблоко + *sien* (сиен) — китайский.

А вот коренные жители юго-восточного острова Цейлон, узнав от европейцев несколько столетий назад библейскую легенду о дереве познания добра и зла в её традиционном истолковании, решили, что райское растение — более знакомый им банан, и стали называть его «адамовым яблоком».

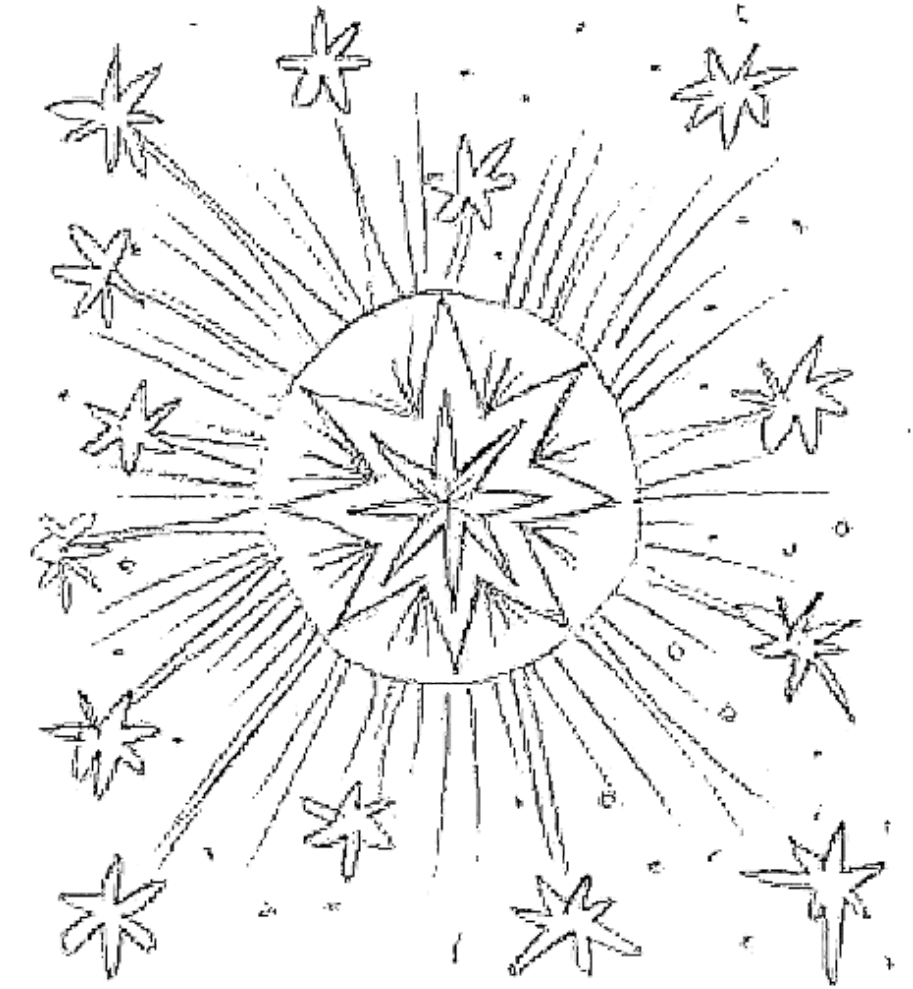
А некоторые учёные считают, что яблоко Эриды — тоже не яблоко, а гранат. И всё-таки пусть этот гранат не станет для нас яблоком раздора.

В лесу она росла

Яблоками, как видим, можно назвать самые разные плоды. Кроме того, есть одно растение, на ветвях которого самые разные плоды могут висеть одновременно: и яблоки, и мандарины, и груши — всё, что угодно. Но не всегда, а только один раз в году — в Новогодний праздник. Конечно же, речь идет о ёлке. Интересно узнать, почему именно ель стала привычным новогодним деревом? Почему именно ей так повезло? Вот что рассказывает об этом старинная легенда.

Когда в Вифлееме родился младенец Иисус, в небе зажглась звезда, словно приветствуя чудесный праздник — Рождество. Многие поняли смысл этого чудесного знамения. На свет Вифлеемской звезды поспешили местные пастухи и мудрецы-волхвы, жившие далеко на Востоке. Но не только они: птицы и звери, щебеча и мурлыча, устремились к новорождённому со всех концов света. Растения тоже принесли младенцу свои подарки. Одни — волшебный аромат, другие — вкусные сочные плоды,

третьи — яркие цветы и мягкие листья. Последней пришла Ель — ведь её путь с Севера был ох как далёк! Подошла — и скромно встала в сторонке.



— Почему ты не хочешь войти? — удивились все.

— Я бы хотела, — отвечала Ель, — но боюсь, что мне нечем порадовать младенца Иисуса. Что у меня есть? Только шишки, твёрдые и невкусные. Да ещё смола — такая липкая, что не отдерёшь. Уж лучше я издали посмотрю на малыша, а то ещё случайно испугаю его или уколю своими иголками.

И тогда растения поделились с елью своими дарами. Зарумянились на её ветвях шары яблок, зазвенели колокольчики цветов, одуванчики осыпали колючие иголки серебристым мягким пухом…

Обрадовалась Ель, осмелела, подошла к младенцу. Увидев красавицу, улыбнулся маленький Иисус. И Вифлеемская звезда ярко вспыхнула прямо над её верхушкой.

С тех пор, говорит легенда, ель круглый год остаётся зелёной, а раз в году приходит в каждый дом и радует детей и взрослых своим праздничным нарядом…

Эта старинная легенда поведала о том, как возник обычай встречать Рождество с ёлкой. Но всё равно непонятно, как рождественская ель стала новогодней. Ведь Новый год — совсем другой праздник! Когда-то он и отмечался отдельно от Рождества. У французов, например, ещё три века назад год начинался 1 апреля. В Риме — 1 марта. В России до XV века — тоже 1 марта, а потом — 1 сентября.

Как же сблизились эти два праздника? А очень просто: повелениями государей. Во Франции Новый год был перенесён на 1 января вердиктом короля Карла IX в 1645 году, в России — указом Петра I в 1700-м. В честь праздника Пётр повелел «по большим и знатным улицам и у ворот домов развесить ветки ели, сосны или можжевельника».

До этого в разных странах новогодними деревьями побывали бук, яблоня и тис, в более тёплых краях — пальма и олива. Их ветвями украшались дома и улицы. Лишь в XVIII веке в Германии возник обычай ставить и наряжать в доме ёлку. Впрочем, сначала её вовсе не ставили на пол, а подвешивали к потолочной балке. Висела над головами такая маленькая ёлочка, украшенная сладостями, а утром детям разрешалось встать на скамейку и съесть развешанные на ветвях сладкие подарки.

Затем ёлка начала победное шествие по европейским странам. В сороковых годах XIX века новогодняя ель пришла в Англию, в семидесятых — во Францию. Тогда же новогодние ёлки стали украшать и в России: сначала в императорском дворце, а потом и в обычных домах.

Прошли годы, и вечнозелёное дерево семейства сосновых, самое обычное замечательное растение, выросшее в лесу, завоевало весь мир. Даже в тех странах, где не почитают Христа и не отмечают Рождество, например, в Турции, ёлку на Новый год в домах всё же ставят.

Вечер накануне Ивана Купала

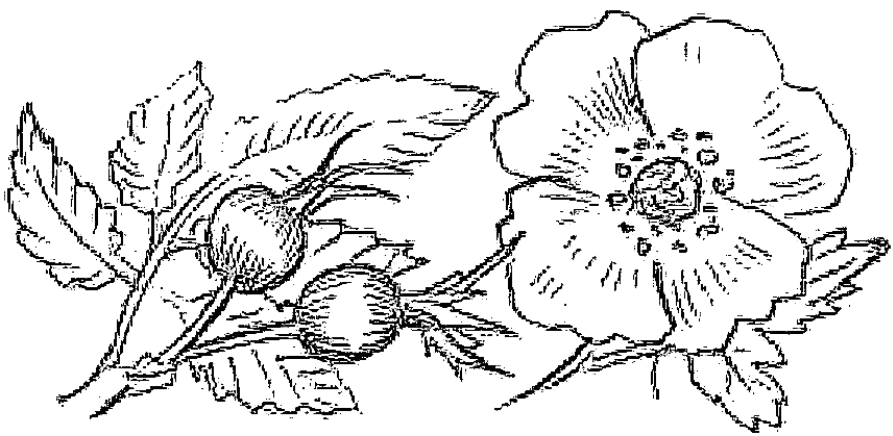
Ель играет особую, овеянную легендой роль только один раз в году, в новогодний праздник — зато практически во всём мире. Но есть одна дата, необыкновенная сразу для многих растений — правда, в основном только у нас, в России. Это — поздний вечер и ночь 6 июля — день святой Агриппины, в простонародье

названной Аграфеной. Вечер и ночь накануне Ивана Купала.

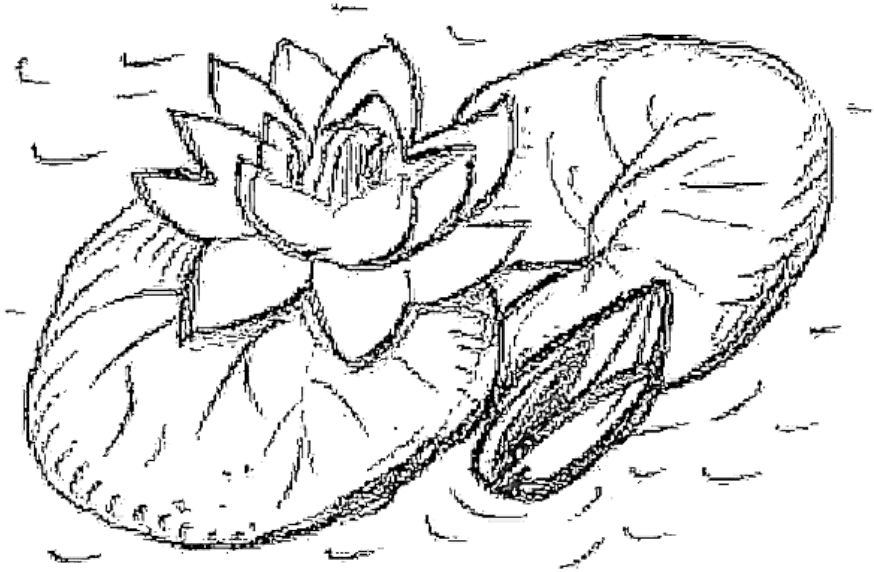
Самым важным событием Аграфенова дня был сбор трав и кореньев (потому-то она зовётся ещё «Аграфена — лютые коренья») для лечебных и знахарских целей. Начинался он ближе к полуночи. По народному убеждению, в эту ночь деревья переходят с места на место и переговариваются шелестом листьев; беседуют в это время друг с другом и травы, наполняясь новой, чудодейственной силой. Тот, кто понимает их язык, многого сумеет достичь в жизни. А кто не понимает, может собирать травы и коренья, ориентируясь на старинные знания. Они сохранялись, переходя из рода в род, несмотря на то, что церковь жестоко преследовала в XVI и XVII веках травоведов. Достаточно было найти у кого-нибудь неведомый корень или пучок неизвестной травы, чтобы этому было придано значение злого умысла. Пойманных «ведунов» пытали, били батогами, чтобы «неповадно было бы носить и собирать травы и коренья». И тем не менее…

Какое растение, собранное 6 июля, сгорая, спасает от несчастий и бед, отгоняет ведьм? Разумеется, шиповник:

Древо древанское,
листья моханские,
цветы ангельские,
когти дьявольские.



Белую кувшинку, «одолень-траву», собирали по заводям и заглохшим прудам, чтобы при случае взять с собой в дорогу — считалось, что кувшинка не даст заблудиться и поможет избежать опасных встреч.



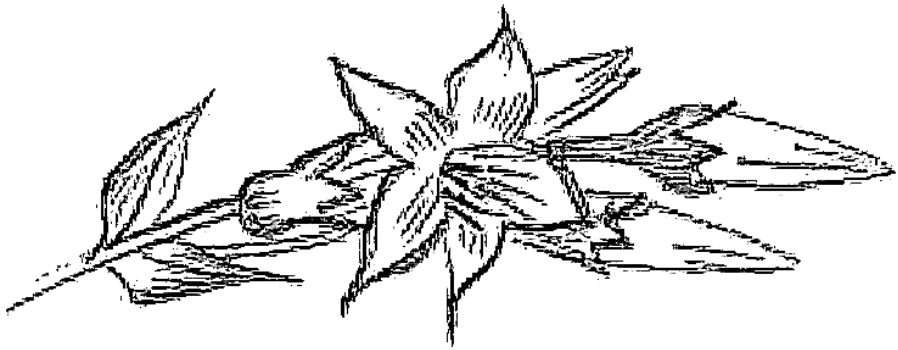
Растение Иван-да-Марья, положенное в угол избы, прогонит воров: «брат с сестрой» (жёлтый и фиолетовый цветки растения) станут разговаривать между собой по-человечески, а грабитель подумает, что беседует хозяин с хозяйкой, и не посмеет войти.

«До восхода солнца, — учили старики, — *рви чернобыльник;*

под корнем найдёшь уголь; он от многих болезней облегчение доставляет — от брюха, от тошноты… Но рви так, чтобы никто тебя не видел: увидят за этим делом — уголь уйдёт в землю».

Корень «плакун-травы» дарует удивительную духовную силу, внушает окружающим уважение и даже страх.

«Терлыч-трава» очаровывает парней — девушки носили её за пазухой и приговаривали: «Терлыч, терлыч, хлопцев покличь!»…



Но самым главным героем растительного мира становился в ночь с 6 на 7 июля папоротник.

«Златоогненный цвет» русских сказок, цветок папоротника раскрывается, если верить легенде, только раз в году, да и то на несколько мгновений, под конец Аграфенова дня, в полночь. Если сорвать его, можно увидеть все клады, сокрытые в земле, как бы глубоко и далеко они не находились.

Правда, добыть такой цветок едва ли не труднее, чем сам клад. По рассказам, около двенадцати часов из широких листьев

папоротника внезапно появляется бутон, который, поднимаясь всё выше и выше, то колышется, то затихает, то одной стороной поворачивается, то другой. Ровно в полночь бутон с треском раскрывается, и взору предстаёт ярко-огненный цветок, такой яркий, что на него невозможно смотреть; невидимая рука срывает его, а человеку почти никогда не удаётся сделать этого. В краткие минуты цветения папоротника слышны будто бы голоса и завывание нечистой силы, не желающей допустить человека до чудного, редкостного цветка, имеющего драгоценные свойства. Кто всё-таки найдёт цветущий папоротник и овладеет им, тот приобретёт власть повелевать всем. Перед ним бессильны будут грозные правители; злые духи покорятся ему; во всякую сокровищницу, какими бы замками ни была она закрыта, он войдёт, как хозяин, и двери сами раскроются перед ним — стоит только приложить к замку волшебный цветок. Невидимкою проберётся его обладатель к любой красавице, и нет вообще ничего, что было бы для него невозможно. Таковы сила и власть цветка папоротника.

Это, так сказать, общие сведения. Народные легенды сохранили и конкретные истории.

Пас ночью пастух быков недалеко от леса и заснул. Проснувшись и увидев, что быки ушли, побежал он в лес искать их и нечаянно набрёл на заросли папоротника, который уже расцвёл. Не заметив этого, пастух перебежал прямо через заросли и случайно сбил ногою цветок. Тот упал ему в лапоть. Пастух сразу стал счастливым, вмиг нашёл быков.

Он и сам не знал, отчего так случилось. Целую неделю не разуваясь, он нажил много денег и всё, что будет назавтра, заранее угадывал. За это время в лапти насыпалось много земли. Пастух, разувшись, стал вытряхивать землю из лаптя и вместе с нею вытряхнул и цветок. Так и потерял он своё счастье: деньги невесть куда утекли, и будущее узнавать он разучился.

Но, если подходить к вопросу серьёзно, цветок папоротника тут ни при чём. Папоротник не цветёт вообще никогда: он размножается спорами, а не пыльцой.

Манна небесная

В жизни счастье не может прийти само собой, явиться ниоткуда, посыпаться с неба, словно манна небесная. Хотя в легендах так, конечно, бывает. На то они и легенды.

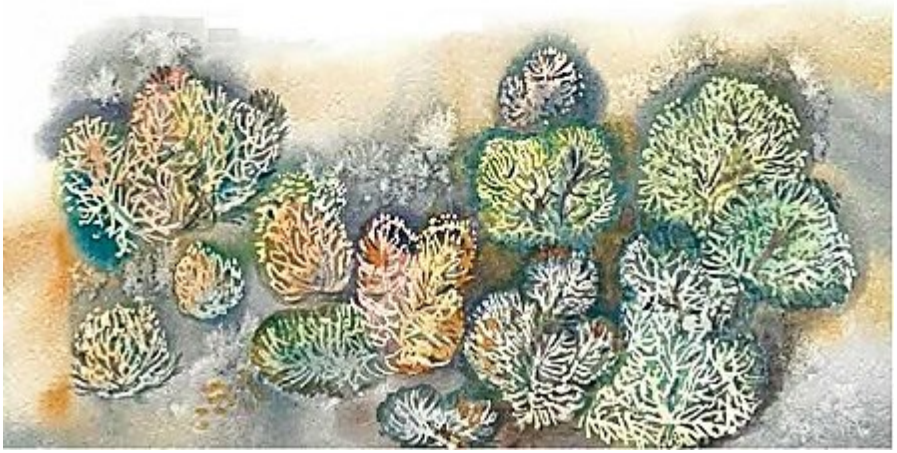
Библия рассказывает, что четыреста тридцать лет народ иудейский провёл в египетском рабстве. Потом через пустыню отправился он искать землю обетованную. Путь через пески был долог. «Это была пустыня великая и страшная, где змеи и скорпионы и места сухие, на которых нет воды». Еды тоже не хватало. Сначала народ был счастлив, избавившись от египетского рабства, но голод и жажда брали своё. Люди возроптали.

— Лучше бы мы умерли в земле Египетской, когда мы сидели у котлов с мясом, когда мы ели хлеб досыта!

И случилось чудо: появилась обильная роса, а когда высохла, оказалось, что вся земля покрыта белой мягкой массой. Её можно было есть, варить из неё кашу и печь лепёшки. С той поры чудесная крупа выпадала сверху каждый день. Люди назвали её «манной небесной». Они *«ели манну сорок лет, пока не пришли к пределам земли Ханаанской».*

Почему народ шёл туда так долго (теперь эта страна называется государство Израиль), известно из самой Библии: пророк Моисей хотел, чтобы все, знавшие рабство, умерли в пути, и на землю обетованную ступили только свободные люди. А вот что такое манна небесная на самом деле?

Общепринятое ныне предположение на этот счёт выдвинул и доказал еще в 1772 году русский естествоиспытатель и путешественник немецкого происхождения Петр Симон Паллас, действительный член Петербургской академии наук. Много странствуя по пустынным областям, он встречал и сам ел замечательное растение, которому дал название «лишайник съедобный». Ветер перекатывает его светлые лёгкие комочки по песку, поднимает в воздух — и тогда действительно кажется, что они падают прямо с неба. Много удивительного о замечательных растениях можно узнать в путешествиях.



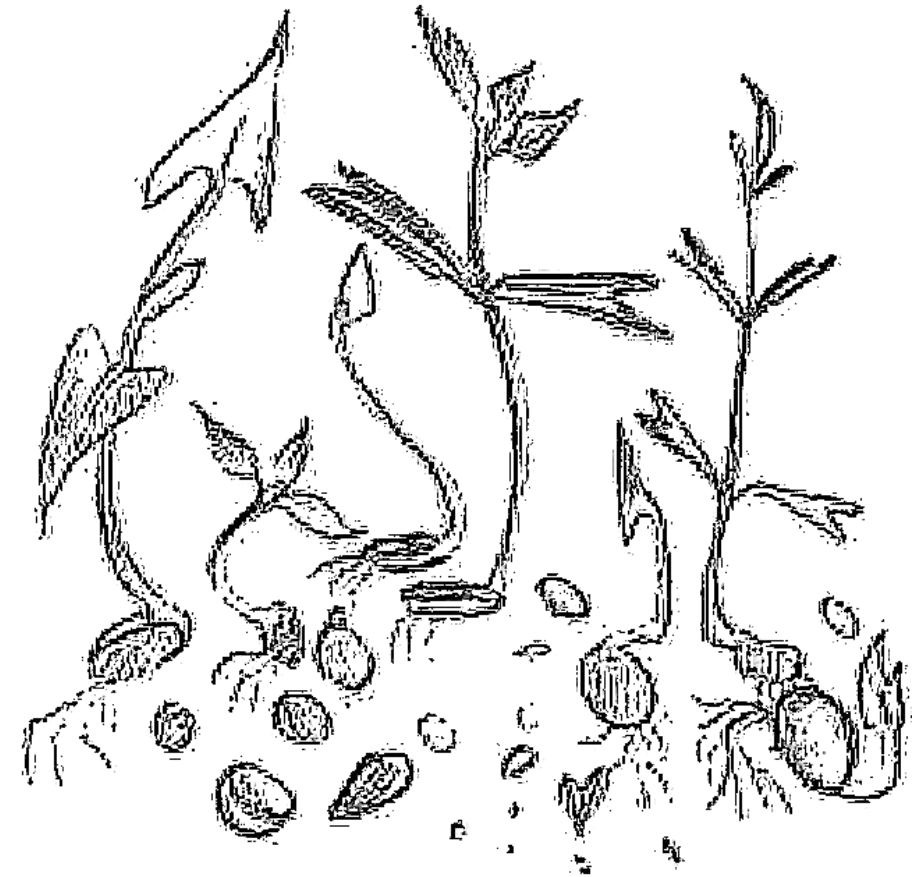
Гербарий на гербах

Для того чтобы собрать коллекцию растений, гербарий (от латинского слова *herba* — «трава»), учёным-ботаникам приходится путешествовать по разным континентам, странам и городам. Ведь сами растения тоже очень любят странствовать. Иногда они делают это самым удивительным образом. Мы уже говорили о некоторых таких путешествиях. Порой можно даже довольно точно установить время перемещения того или иного растения с места на место.

Взять хотя бы подорожник. Кажется, его все знают. А вот до открытия Колумбом Америки индейцы о нём и не слышали. Европейцы занесли его на новый континент совсем случайно. Семена неприхотливого подорожника попали на североамериканскую землю с подошв первых колонистов. Местные жители, люди, как известно, очень внимательные, назвали подорожник «следом белого человека»: где появилось это растение — там, значит, побывали европейские поселенцы.

В самом начале XIX века ботаники отметили одновременное появление в Копенгагене, столице Дании, небывалых для этой страны трав, более 25 видов, характерных для Средиземноморского побережья. Стали выяснять, как и откуда они взялись, да ещё так внезапно и практически одновременно. Оказалось, что дело тут в знаменитом скульпторе Бертеле Торвальдсене.

Поселившись в 1797 году в Риме, он посылал некоторые свои работы на родину, в Данию. Чтобы в долгом пути скульптуры не попортились, их обкладывали в упаковочных ящиках сеном. Семена сухой травы и дали в Копенгагене удивившие ботаников всходы.



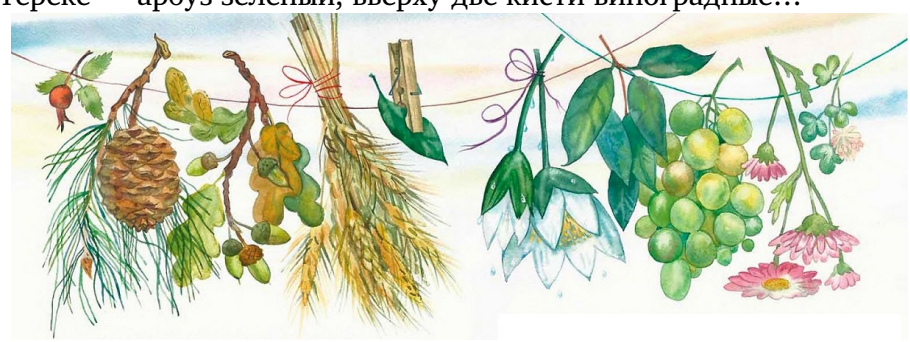
До 1814 года во Франции не было лопухов. То есть недалёкие люди, простаки, конечно, были — они существуют при любом климате и независимо от географического положения. А вот травянистого растения с очень крупными листьями и соцветиями-колючками, прицепляющимися к одежде человека и шерсти

животных и именуемого также репейником, не было. Оно стало произрастать только после разгрома наполеоновских войск в Отечественной войне и заграничных походах русской армии. 31 марта 1814 года вступили в Париж российские солдаты — казачьи отряды с обозами, везущими среди прочего и фураж — корм для лошадей. Был среди привезённых трав и репейник. Так и появились во Франции лопухи. Теперь их можно встретить там повсеместно. Эту широколистную прилипчивую траву французы ещё долгие годы называли «русской заразой»…

Итак, растения путешествуют. Ботаники — вслед за ними. Они находят различных представителей флоры в лесах, степях, на полях. А ещё растения можно найти на эмблемах государств, городов, дворянских фамилий. На гербах — от немецкого слова *Erbe*, наследство. Их там много — целый гербарий!

Баобаб мы найдём на гербе Сенегала; кукурузу — на гербах Бенина, Кобо-Верде, Мозамбика; лавр вплетён в изображения на гербах Франции, Алжира, Сальвадора; клевер — эмблема Ирландии; водяная лилия хорошо видна на гербе Гайаны; мальва — изысканный крупный цветок — изображена на гербе Непала; хризантема — герб японского императора; кедр — эмблема Ливана; кактус — Мексики; на гербе города Аугусбурга в Германии изображена шишка сосны.

Среди утверждённых в 1729 году гербов русских городов растения тоже встречаются: в Пензе — сноп пшеницы, сноп ячменя, сноп проса; в Стародубске — дуб на зелёной земле; в Тереке — арбуз зелёный, вверху две кисти виноградные…



Всего не перечислишь. Да и нет у нас такой цели. Но о некоторых замечательных растениях, оставивших свой след на гербах, хочется рассказать подробней.

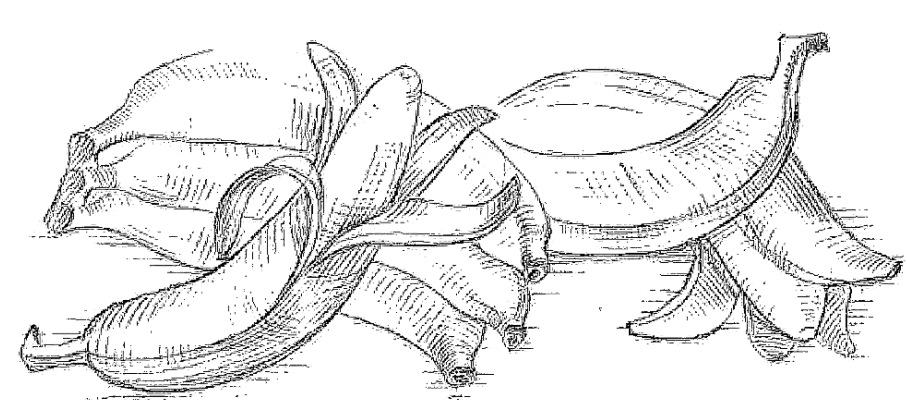
Обманчивое растение

Не отправиться ли нам, ведя пальцем по географической карте, на остров Ямайка, расположенный в Карибском море, неподалёку от побережья Центральной Америки? Его открыл Колумб в 1494 году. На острове много прозрачных источников; на языке местных жителей «Ямайка» означает «остров родников»…

А если тебе почему-то не нравится Ямайка, передвинь палец в сторону Австралии и Новой Зеландии: там, в Тихом океане, ты найдёшь острова Фиджи.

На гербах обоих этих государств можно увидеть изображения банана. Это замечательное растение. Особенно на вкус — сам

знаешь. И вид у банана замечательный. Правда, обманчивый.



Замечательное растение банан, напоминающее своим обманчивым видом пальму, достигает 10 метров в высоту. Настоящее дерево! Но банан — не пальма и вообще не дерево. Хотя ствол пятилетнего растения бывает больше двух метров в обхвате. Но это не ствол. У того, что кажется толстым стволом, есть точное научное название: ложный ствол. Отходящие от бананового корневища листья плотно облегают друг дружку, составляя то, что кажется зелёным стволом. Потом, поднимаясь в обнимку всё выше и выше, оканчиваются на вершине пышной кроной. Встречаются в этом великолепном убранстве листья четырёхметровой длины и почти метровой ширины. На первый взгляд они кажутся вырезными, перистыми, — состоящими из узких длинных светло-зелёных полосок. Это впечатление тоже обманчиво. Листья банана цельные. Просто ветер и проливные тропические дожди разрывают их на мелкие лоскутки.

Зачем природа поступила по отношению к банану так жестоко, отдав его бедные листья на растерзание стихии; почему бы ей не сделать листья более прочными? Однако природа, как всегда, поступила чрезвычайно мудро. Будь листья банана прочнее, они бы стали выполнять роль парусов, и порывы ветра выдрали бы замечательное растение из земли с корнем. А не выдрали бы — так сильные тропические ливни обломали бы всю банановую листву, скапливая на ней огромное количество воды. А с разодранных лоскутных листьев влага свободно стекает через щели, и банан прекрасно растёт.

После периода тропических дождей наступает время тропической жары. И тут порванные листья снова приносят банану пользу: растение меньше страдает от зноя, листва как бы проветривается. Это у нас большинство растений тянутся к солнцу, а в тропиках, в жарком климате, они, наоборот, ищут прохлады. Так что природа хорошо позаботилась о банане,

который с ботанической точки зрения — просто трава. Но замечательная трава: самая высокая в мире!

Из пышной кроны этой травы красивой дугой свешиваются громадные кисти плодов. В некоторых гроздях насчитывается до 180 бананов, и тогда вес кисти достигает 45 килограммов! Вообще банан — одно из самых плодоносных растений на свете. Если на одинаковой площади посадить картофель, пшеницу и бананы, то выяснится, что банан в три с половиной раза продуктивнее картошки и в пятнадцать раз выгоднее пшеницы. Правда, после плодоношения банановое растение умирает, но очень быстро из корня вырастают новые боковые побеги, и банан снова живёт.

Благодаря такой плодовитости и простоте разведения бананы во многих районах Африки и Азии до сих пор остаются основным

продуктом питания. Их не только едят свежими, сорвав с дерева, но и делают из них муку, а из этой муки пекут своеобразный хлеб. Листья банана — молодые, не такие огромные и ещё не разорванные — туземцы используют как тарелки.

Человек со стороны не сразу может оценить вкус банана. Войска Александра Македонского познакомились с бананами в 327 году до нашей эры, во время Индийского похода. Но великий полководец считал бананы вредными и запретил своим солдатам употреблять их в пищу.

Недалеко от Александра Великого ушёл и великий русский писатель Иван Александрович Гончаров. В 1852–1855 годах он, бывший секретарём контр-адмирала Евфимия Васильевича Путятина, совершил вместе с ним кругосветную экспедицию на военном фрегате «Паллада». Впечатления от этого путешествия Гончаров описал в очерках, пользовавшихся у читателей большим успехом. Вспоминая высадку на острове Мадейра в Атлантическом океане, в 550 километрах от побережья Африки, писатель привёл такой эпизод, случившийся с ним при входе в небольшую лавочку.

«На дверях висела связка каких-то незнакомых мне плодов, с виду похожих на огурцы средней величины. Кожа, как на бобах — на иных зелёная, на других жёлтая.

— Что это такое? — спросил я.

— Бананы, — говорят.

— Бананы! Тропический плод! Давайте, давайте сюда мне!

Мне подали всю связку. Я оторвал один и очистил — кожа слезает почти от прикосновения; попробовал — не понравилось

мне: пресно, отчасти сладко, но вяло и приторно, вкус мучнистый, похоже немного и на картофель, и на дыню, только не так сладко, как дыня. Это скорее овощ, чем плод, и между плодами он ***parvenu****».*

Parvenu, парвеню — по-французски «выскочка». Не очень-то лестно отозвался о банане великий писатель. Но его впечатление, как и многое, связанное с бананом, оказалось обманчивым. Уж мы-то знаем, какой вкусный банан. Мы — бананоеды.

Кстати, в лесах тропической Африки обитают небольшие ярко и красиво окрашенные птички с таким названием. «Название, — сообщает энциклопедия, — не соответствует действительности: бананами бананоеды не питаются».

Ох уж этот обманчивый банан!

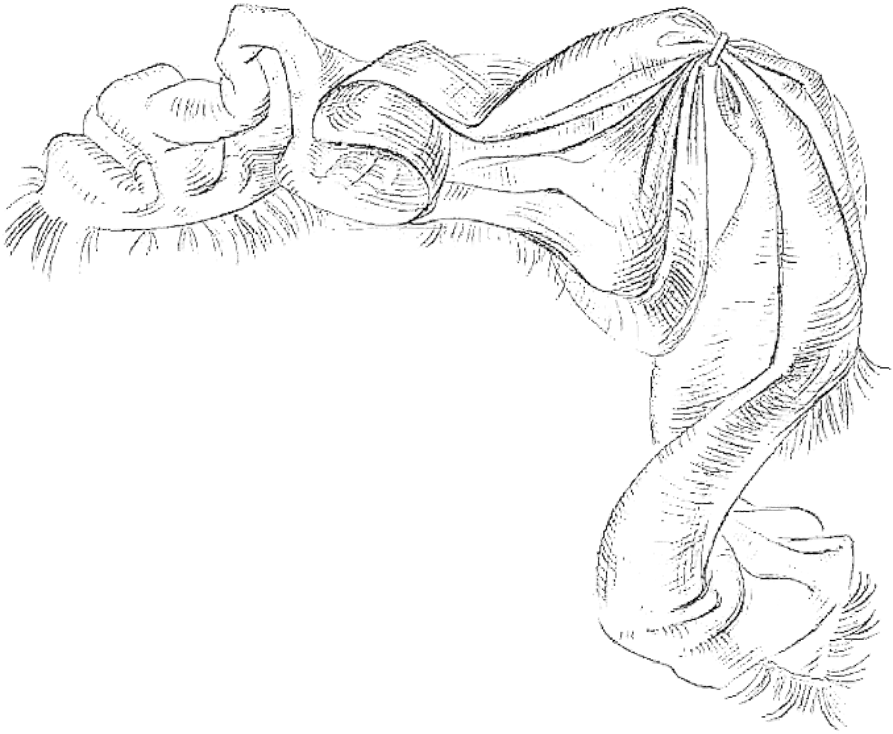
Овца на ветке

На государственном гербе Пакистана изображён щит, разделённый на четыре части. В верхней левой, присмотревшись, мы увидим хлопок. И на гербе Анголы — хлопок. И на гербе Танзании.

И в Азии, и в Африке, да ещё и в Америке — везде, где тепло — произрастает замечательное растение хлопчатник. А хлопком, строго говоря, называют мягкие белые волокна, покрывающие семена хлопчатника в созревших плодах. Говоря менее строго, хлопком часто именуют и само замечательное растение.

Когда воины Александра Македонского пришли на берега реки Инд, то их поразили ветвистые деревья высотой в пять-шесть метров. Плоды на них выглядели, как коробочки величиной с грецкий орех, а в них — нежная белая вата. Не зная, что с ней делать, македонцы набивали этим пухом подушки.

Поразила воинов и одежда местных жителей — ткань её была на удивление красивой и мягкой. Сам Александр Великий, его чиновники и солдаты носили одежду, сшитую из куда более грубых шерстяных тканей. Только потом они поняли, что индейцы изготавливают шелковистые нити из древесного пуха. При этом сотканное искусными мастерами полотно получалось таким тонким, что платье, сшитое из него, можно было продеть через кольцо или перстень. А индийская кисея, разостланная по траве и смоченная водой, делалась практически невидимой. Наверное, солдаты поражались бы всему этому гораздо меньше, если бы знали, что жители Индии начали ткать из древесного пуха ещё за 4000 лет до нашей эры. Всё-таки опыт!



Сам Александр Македонский удивлялся не так сильно, как его воины. Он был человеком образованным, очень даже просвещённым для своего времени. Он, без сомнения, читал книги древнегреческого историка Геродота, прозванного «отцом истории» и жившего примерно за век до рождения Александра. Так вот, Геродот писал, что в Индии растут странные деревья, которые вместо плодов дают шерсть, превосходящую по своим качествам овечью. Конечно, он имел в виду хлопок.

Но почему же — деревья? Уж мы-то, современные люди, знаем, что наш хлопчатник — куст!

Дело в том, что это замечательное растение в одних местах растёт как дерево, а в других — как кустарник. Например, китайский хлопчатник — кустик, совсем небольшой. В древности его ценили вовсе не за коробочки с ватой. До XI столетия хлопчатник оставался в Китае декоративным растением, его разводили в садах и даже в комнатах. На это у китайцев были вполне серьёзные основания: прекрасные цветы этого замечательного растения, имеющие форму широких колокольчиков, в течение дня меняют свой цвет. Снежно-белые лепестки сначала розовеют, потом краснеют и к вечеру становятся лиловыми. Это не только очень красиво, но и удобно: по цветкам хлопчатника можно проверять время, как по часам.

А вот в Африке хлопчатник — дерево, да ещё какое! Английский журналист и путешественник Генри Мортон Стэнли видел на берегах реки Конго деревья дикого хлопчатника двадцатиметровой высоты.

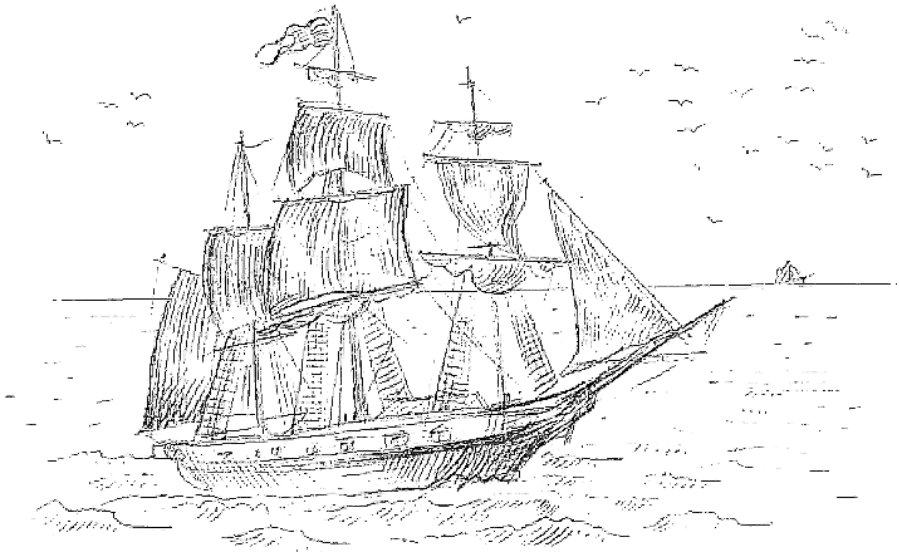
В Америке хлопчатник тоже кустарник, как в Китае и в Средней Азии: например в Таджикистане, в Узбекистане, в Туркмении. Когда Христофор Колумб, доплыв до американского

континента, высадился на острове, который назвал Эспаньолой (теперь это Гаити), туземцы вместе с другими дарами принесли ему и хлопок. Колумбу растительный пух так понравился, что, обложив местных жителей данью в пользу Испании, он разрешил им вносить налог кто чем пожелает: хочешь — золотым песком, хочешь — хлопком. На Эспаньоле было много и того, и другого. Хлопка даже больше — индейцы разводили хлопчатник на специальных плантациях и, обработав, делали из него сети и гамаки, пёстрые платки и ткани.

Несколькими десятилетиями позже конкистадор Фернандо Кортес, завоеватель Мексики, получил от Монтесумы, вождя индейцев-ацтеков, тридцать тюков одежды из хлопка и узнал, что здесь замечательное растение разводят с незапамятных времён. И снова, как когда-то Геродот, сравнил хлопок с овечьей шерстью.

Вот ведь как много значит взгляд на вещи! Индейцы Америки, где овцы никогда не обитали, впервые увидев этих животных, завезённых на континент в 1541 году, были, наоборот, потрясены сходством невиданной ранее шерсти с таким привычным, обыкновенным хлопком. А европейцы, то там, то здесь встречаясь с хлопчатником, продолжали вспоминать привычных овец и баранов.

Еще в XIV веке в Западной Европе рассказывалось о южном дереве, на ветвях которого висят, словно яблоки или груши, целые бараны с прекрасной белой шерстью. Впрочем, высказывались и другие мнения.



Английский географ Джон Мандевиль писал в своём научном труде: *«И растёт у татарского хана род плода наподобие маленькой тыквы, и когда эти плоды созреют, их разламывают пополам и находят внутри животное с мясом, костями и кровью, вроде небольшого ягнёнка, покрытого шерстью, и шерсть эта мягка и густа до чрезвычайности».*

Вот ещё одно сообщение на этот счёт: *«На западном берегу Волги есть большая сухая пустыня, называемая степь. В этой степи произрастает странного рода растение, называемое баранч (от слова "баран", что значит по-русски "ягнёнок"). По форме и внешнему виду плод этого растения очень напоминает овцу и имеет ноги, голову и хвост. Его кожа покрыта пухом, очень белым и нежным, как шёлк. Ничего с такой алчностью не жаждут волки, как это растение».*

Самое удивительное, что писалось это в 1681 году, когда плоды хлопчатника уже научились обрабатывать и в Европе: в Испании, Италии, Голландии, Англии. Правда, поначалу из хлопка делали лишь фитили для масляных ламп и свечей.

В Америке судьба хлопка тоже сложилась своеобразно. Совершенно уничтожив культуру коренных индейцев, белые люди искоренили заодно и культуру хлопчатника. Когда же снова стали разводить его в южных штатах США и в 1784 году отправили первый корабль с хлопком в Европу, на таможне в Ливерпульском порту возникло некоторое недопонимание. Таможенники не поверили, что хлопок — американский и потребовали уплаты дополнительной пошлины, налагавшейся на ввоз товаров из азиатских стран.

Однако скоро корабли с американским хлопком стали совершенно привычными. Хлопководство развивалось там бурно и успешно благодаря использованию на плантациях рабского труда чернокожих. Американский хлопок покупали многие

страны, в том числе и Россия. Хотя в Средней Азии хлопчатник рос издавна. Но, как отмечали экономисты ещё в начале XX века, *«доставка туркестанского хлопка обходится очень дорого, да и на перевозку его уходит гораздо больше времени. Хлопок из Коканда в Москву может быть доставлен лишь в течение девяноста дней, а из Америки — всего за сорок».*

Но развивались пути сообщения, промышленность, техника. В наши дни жизнь без тканей и других изделий из хлопка даже представить себе невозможно. Каждый школьник знает о существовании хлопчатника — замечательного растения, плодоносящего коробочками. При созревании каждая такая коробочка лопается, издавая хлопок, и из трещин наружу выступает хлопок.

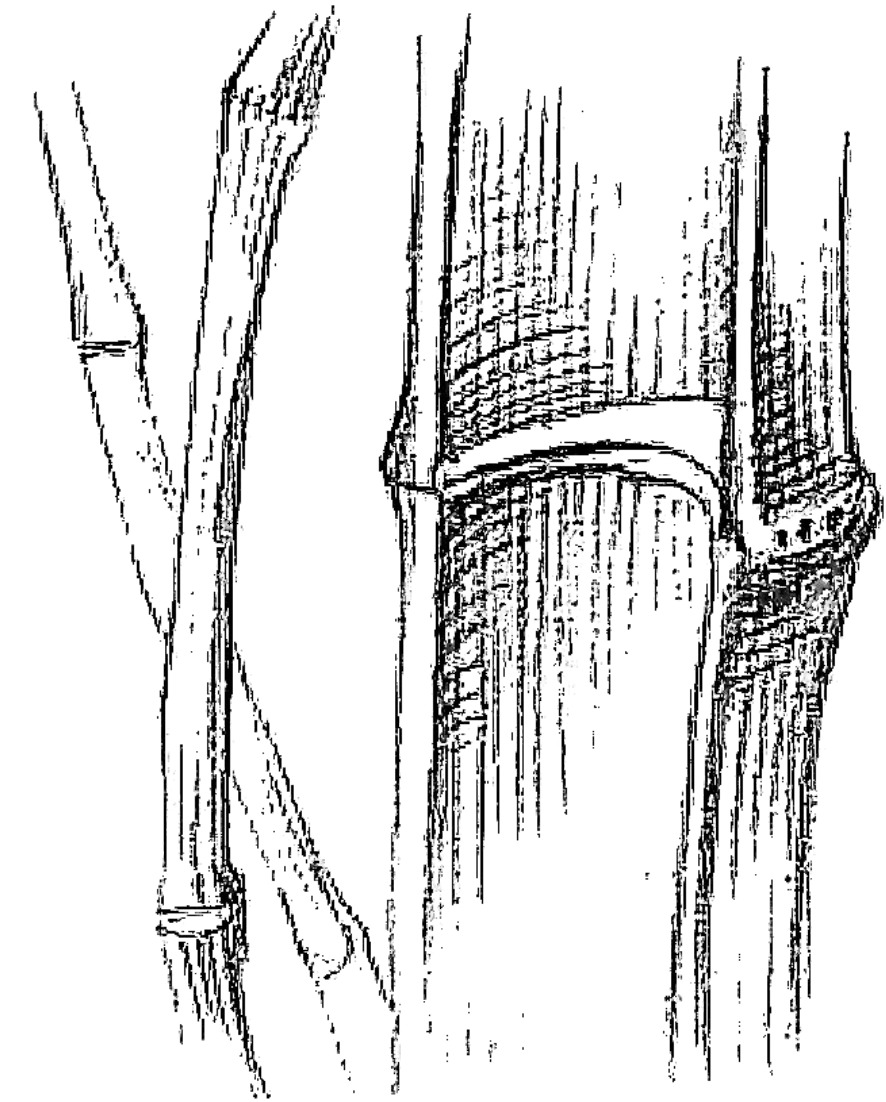
Хло́пок и хлопо́к… Как похоже!

Ничуть не больше, чем хлопок и овца. Слово «хло́пок» происходит от старославянского «хлоп» — клочок. Так что не стоит искать лёгких сравнений.

Родственник овса

На государственный герб Вьетнама вынесено стилизованное изображение бамбука. В этой стране растут целые бамбуковые леса. Впрочем, точнее было бы сказать — поля. Потому что злаки растут не в лесах, а на полях. А бамбук — именно злак, вроде проса какого-нибудь. И цветы его похожи на невзрачную серую метёлку, как, скажем, у пырея. И стебель у бамбука, как, например, у овса, — соломинка, только очень большая, до 40 метров в высоту и до 30 сантиметров в ширину. Точно так же, как у тимофеевки или мятлика лугового, соломина эта, которую так и тянет назвать стволом, внутри пустая и разделена узловыми

кольцами-перегородками на несколько полостей. Но на конце стебля-соломинки у бамбука растут многочисленные ветви, из-за чего он становится похожим на дерево. Этим-то и отличается древовидный злак под названием бамбук от травянистого злака под названием лисохвост.



А ещё бамбук отличается от других злаков совершенно потрясающей скоростью роста: за сутки молодые побеги бамбука увеличиваются в длину более чем на 20 сантиметров. Получается, почти по сантиметру в час.

Ещё в начале XX века бамбук служил в Китае судебно-

исправительным целям: за разные нарушения провинившихся били по пяткам бамбуковыми палками: из-за пустот внутри стебля они очень лёгкие, а благодаря плотной древесине и поперечным перегородкам — необыкновенно крепкие.

Для чего только не применяли и применяют бамбук в Китае! Исследователь XIX века писал: «Всего, что выделывается в Китае из бамбука, и не пересчитать: посуда, мебель, музыкальные инструменты, палочки для еды, шляпы, фонари, веера, циновки, верёвки, орудия наказания».

Во всём мире нет, наверное, ни одного растения, которое бы употреблялось для стольких же целей, как бамбук.

Китайцы делают из бамбука даже подушки. Сначала разрезают часть ствола-стебля вдоль — кстати, вдоль бамбук режется легко, не то что поперёк. Трубку разгибают. Получившуюся тонкую пластинку слегка загибают по краям, так, чтобы получилось что-то вроде ножек. Такие подставки для головы очень удобны, особенно летом, когда зной делает неприятным прикосновение к чему бы то ни было мягкому и тёплому: бамбуковые подушки всегда прохладны и упруги. И к тому же легки. Отправляясь в дальний путь, китайские крестьяне

и ремесленники издавна брали их с собой: утомишься, приляжешь в тени какого-нибудь замечательного растения, да хоть в бамбуковой роще, устроишь голову на подставке — и отдыхай себе с полным удобством.

Но как же, интересно знать, разгибают и изгибают бамбуковые пластины? Хотя бамбук очень прочен, он удобен в обработке. Ему легко можно придать какую угодно форму. Для этого пластинку надо всего лишь нагреть над огнём — и она станет мягкой, как пластилин. Разгибай и изгибай, как хочешь. Остыв, бамбук навсегда сохранит приданные ему очертания.

Нагревая пластинку, следует, конечно, соблюдать некоторую осторожность, но особенно беспокоиться не надо. Бамбук довольно стоек к огню — он хоть и соломина, но не вспыхивает, как солома. И это свойство замечательного растения находит себе применение на практике.

Коренные жители островов Тихого океана — там бамбук тоже растёт — делают из него сосуды, в которых готовят горячую пищу. Для этого надо всего лишь отрезать нужный по высоте кусок древесной соломины и вынуть из него все верхние перегородки, кроме нижней: она будет дном. Потом в сосуд наливают воду, кладут необходимые продукты (например, побеги молодого бамбука, из которых, по мнению островитян, получается очень вкусная похлёбка) и ставят на огонь. Бамбук хоть и обугливается слегка, но не прогорает.

Раз уж мы заговорили о еде, упомянем, что и без всякой варки молодые побеги, ещё мягкие и сочные, употребляют в пищу. И не одни лишь бамбуковые медведи, которые исключительно этим питаются, но и люди. А в Китае из ростков бамбука делают конфеты «ачар», многими любимое лакомство.

Молодые побеги отличаются от взрослого бамбука не только съедобностью: они прекрасно горят. При этом раздаётся жуткий треск, напоминающий стрельбу, — это лопаются поперечные перепонки соломин, да так, что кажется, что барабанные перепонки лопнут.

В Японии сохранилось связанное с этим историческое предание. В стародавние времена племена северян, на землях которых бамбук не рос, напали на южные территории, где он встречался повсеместно. Северяне теснили южан день за днём, неделю за неделей, а те отступали. Однажды голодные, израненные южане укрылись в лесу. Разожгли костёр. Улеглись спать. Не спал только часовой.

Вдруг во вспышках костра он увидел, что их лагерь со всех сторон окружён свирепыми северянами. Готовиться к отпору было уже некогда и невозможно: слишком близко подобрались враги, слишком крепко спали воины-южане. Как быть?

Говорят, что утопающий хватается за соломинку. А ведь

бамбук — соломина! Часовой выхватил меч и мигом срезал целую охапку молодых ветвей бамбука. Срезал — и бросил в костёр. Огненные языки лизнули брошенные ветви, и сразу же раздались грохот и треск. Северяне решили, что это местный бог грома гневается на них, и бросились наутёк.

Как видим, бамбук может иметь и военное применение. И даже более прямое, чем только что описанное.

Если бамбуковый стебель разрезать поперёк, края такого разреза окажутся очень прочными и острыми. Заметив это в глубокой древности, жители юго-восточной Азии делали из древесного злака оружие: ножи, копья, наконечники для стрел. Расколов бамбук, можно выгнуть лук, а упругую тетиву сделать из тонкой полоски коры этого же растения; из молодых тонких побегов получатся отличные стрелы.

На Андаманских островах в Индийском океане известно и более изысканное бамбуковое оружие. Помните рассказ Артура Конан Дойля «Знак четырёх»? Низкорослый туземец Тонга «быстрым движением вынул из складок своего одеяния трубку, похожую на линейку школьника, и сунул её в рот». Из трубки вылетела стрела и едва не попала в доктора Ватсона…

Автор в этом описании был совершенно точен. Тонга пользовался сумпитаном — бамбуковой трубкой, из которой дыханием выдувают отравленную бамбуковую стрелу. До начала боевых действий стрелы хранятся в колчане — его тоже изготавливают из бамбука. Туземцы попадают из сумпитана в цель на расстоянии 50 шагов.

В Индокитае бамбук применяли не только для нападения, но и для обороны селений от неприятеля — будь то человек или зверь. Разрезанные стебли бамбука втыкали в землю острыми концами вверх. В густой траве их не было видно. Тропинки между остриями знали только жители селения. Чужак неизбежно наступал на торчащие из земли бамбуковые ножи — не ходи, куда не звали!

Но хватит говорить о нападении и обороне. Ведь бамбук всё-таки — мирное растение. Из него можно делать плоты, дома, матрасы, лестницы… Особенно замечательно то, что бамбук при этом не надо специально обрабатывать — срубай и строй.

О плотах и домах. На многих юго-восточных островах эти понятия почти неразделимы. Сначала собирают на воде бамбуковые плоты, потом возводят на них бамбуковые хижины. На острове Суматра, например, на волнах качаются целые такие бамбуковые кварталы.

О матрасах. Они напоминают бамбуковые подушки. Пластины, получаемые от раскалывания цельного ствола-стебля,

кладут на поперечные подставки — получается кровать с упругим матрасом. Просто и удобно.

О лестницах. Это оригинальное изобретение жителей Малайского архипелага. Берём два достаточно толстых бамбуковых ствола. Между ними делаем перекладины. Это — первая часть лестницы. Берём два ствола потоньше. Делаем перекладины. Это вторая часть лестницы. Берём два ещё более тонких ствола… И так далее. Приставляем первую часть лестницы

к дереву, на которое хотим взобраться, чтобы набрать, скажем, кокосовых орехов. Остальные части привязываем к спине. Поднимаемся. Вставляем основание второй части лестницы в пустоты бамбуковых стволов первой. Поднимаемся. Вставляем основание третьей части лестницы в пустоты бамбуковых стволов второй… И так — до вершины, хоть до сорока с лишним метров… Даже голова закружилась. Местные жители совершают такие восхождения с поразительной быстротой.

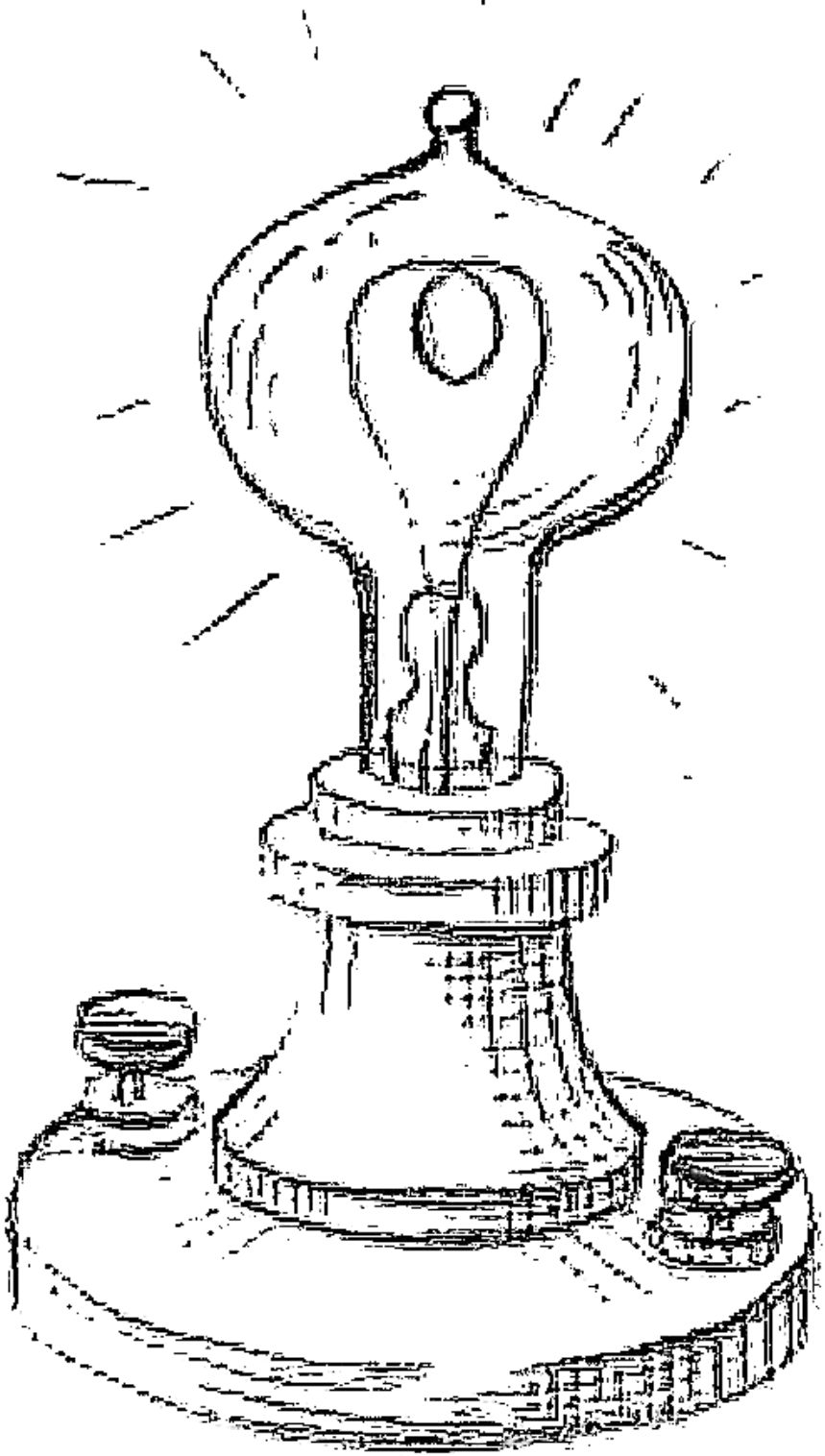
С такой высоты хорошо виден окружающий острова океан. По нему плавают лодки малайцев, оснащённые бамбуковыми мачтами и парусами из тонких бамбуковых пластин. Чтобы узкие судна были более устойчивыми, островитяне по бортам укрепляют специальные конструкции из бамбука, вроде лежачих этажерок; их концы кладутся на воду и получаются своеобразные поплавки. Управлять лодкой это ничуть не мешает.

В лодку малайцы обязательно берут сосуд с пресной водой — вдруг плавание продлится долго. Эти бамбуковые вёдра тоже имеют необычную конструкцию. Посередине каждой поперечной перегородки делают отверстия. Поэтому вода не расплёскивается при переноске или морской качке и, когда надо, наливается тонкой струёй, как из бутылки.

Если, вернувшись из плавания, островитяне хотели записать свои впечатления, они делали это на бамбуковых пластинках заострёнными бамбуковыми палочками. А китайцы в незапамятные времена изобрели способ изготовления настоящей бумаги из бамбука.

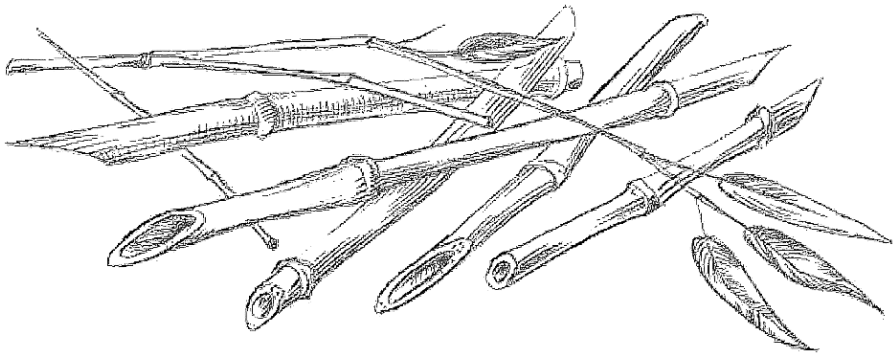
Неужели на других континентах ничего бамбукового никогда не изобретали? Разве прогулочные трости и лыжные палки — единственное применение бамбука, доступное для Европы и Америки? Это не совсем так.

Великий американский изобретатель Томас Эдисон, создавая лампочку накаливания, искал подходящий материал для нити, которая могла бы при нагревании длительное время противостоять сгоранию. После долгих опытов Эдисон решил, что лучше всего подойдут волокна бамбука.



Но какого из видов этого замечательного растения? Их ведь очень много! Изобретатель разослал своих агентов в районы, где растёт бамбук. Они искали нужные волокна на территории нынешнего Вьетнама, в Индии, Китае, на Цейлоне, на берегах Амазонки. Было исследовано более 80 видов бамбука. Наконец, нужный вид нашёлся. Лампочка заработала. Это случилось в 1880 году.

В современных электрических лампочках бамбук не применяют. Нити накаливания делают из других материалов, например из вольфрама. Но всё равно бамбук — замечательное растение!



О Шекспире и о многом другом

Великий английский драматург и поэт Уильям Шекспир описал в одной из своих пьес, драме «Генрих VI», случай, который произошёл в 1450 году в одном лондонском саду возле цветущих розовых кустов.

Вообще-то родина розы — Туркмения. Там растёт прародительница всех роз — салоргёль. Попав в Древнюю Грецию, это замечательное растение стало называться «бродон» — «цветок». Конечно, в Греции росли и другие цветы, но этот был так хорош собой, что ему, по мнению греков, не требовалось никакого отличительного имени — бродон, да и только. Шли века, растение распространялось по разным странам, название его постепенно видоизменялось: «бродон» — «родон» — «родзон» — «розой» — «розан» — «роза»…

И вот в 1450 году, как повествует Шекспир, в одном лондонском саду возле цветущих розовых кустов сошлись представители двух враждующих между собой знатных английских родов — Ланкастеров и Йорков, каждый из которых издавна предъявлял права на престол Англии. Слово за слово, завязался спор. Ни о каком примирении речи и быть не могло.

Один из представителей фамилии Ланкастеров воскликнул:

«Пусть тот, кто трусости и лести чужд,
Но искренно стоять за правду хочет,
Со мною розу алую сорвёт», —

и отломил цветок с куста алых роз.
Представитель Йорков ответил:

«Итак, для ясности и правды дела
Срываю белый девственный цветок,
Свой голос отдавая белой розе», —

и отломил цветок с куста белых роз.

Точно так же поступили и их сторонники. Алая роза стала эмблемой Ланкастеров, украсив собою их герб, а белая появилась на гербе Йорков. Так роза, которую в Древнем Риме называли королевой цветов, роза, символизировавшая красоту, любовь и нежность; роза, которую на Востоке считали капельками пота самого пророка Мухаммеда, а в христианской Европе посвящали Богородице и почитали олицетворением райской святости, — так роза в Англии на три долгих десятилетия стала знаком кровопролитного раздора. Что и было предсказано в 1450 году в одном лондонском саду возле цветущих розовых кустов:

«Предсказываю: нынешний раздор
В борьбе меж розой алою и белой
Заставит сотни душ покинуть тело…»

Этот братоубийственный спор даже и наименование такое получил: война Алой и Белой розы.

В то время страной правил Генрих VI. Он восседал на троне много лет, совершая порой довольно странные поступки. Дело в том, что король страдал слабоумием из-за наследственного психического заболевания. Разумеется, от этого страдала и Англия. Генрих VI был из династии Ланкастеров. На его гербе красовалась алая роза.

Воспользовавшись недовольством, вызванным правлением Ланкастеров, Йорки делали всё, чтобы увеличить своё влияние. В ход шли заговоры, закулисные игры, интриги. В результате в 1455

году, через пять лет после сцены у цветущих розовых кустов, герцог Ричард Йоркский занял высокую должность лорда-протектора — полновластного правителя Англии при живом короле. Герцог Ричард, ясное дело, был из династии Йорков. На его гербе красовалась белая роза.

Ланкастеры не пожелали смириться с потерей власти. Они вооружили огромное войско и силой попытались сместить Ричарда Йоркского. Им это удалось не сразу: сначала в битве при Сент-Олбансе, на юго-востоке Англии, в графстве Хартфордшир, армия под знамёнами с изображением белой розы разбила армию под знамёнами с розой алой.

Казалось бы, быть Ричарду полноправным королём. Но этому воспротивился другой Ричард — Ричард Невилл Уорвик, ближайший сподвижник герцога Йоркского. Он не хотел, чтобы трон занял человек, которым нельзя незримо руководить, поэтому он помешал захвату герцогом короны.

Но Ричард Йоркский не смирился с таким положением. Он поднял мятеж, решающая битва вновь произошла в Сент-Олбансе. На этот раз его войско было разгромлено, а сам он погиб.

С этим, конечно, не смог смириться Эдуард Йоркский, сын убитого Ричарда. Ища сильных союзников, он, отбросив былые обиды, обратился за помощью к Уорвику. И тот не отказался возглавить армию Белой розы. Под командованием Уорвика в 1461 году сторонники Йорков взяли Лондон. Безумный Генрих VI был наконец лишён престола и заключён в Тауэр, страшную тюрьму для политических преступников. Герцог Эдуард Йоркский стал Эдуардом IV, королём Англии. На его гербе красовалась белая роза.

Эдуард IV правил почти девять лет. В 1470 году часть бывших сторонников династии Йорков вошла в союз с Ланкастерами. И снова война за престол, но теперь войска, которыми командовал Уорвик, несли над собой знамёна Алой розы.

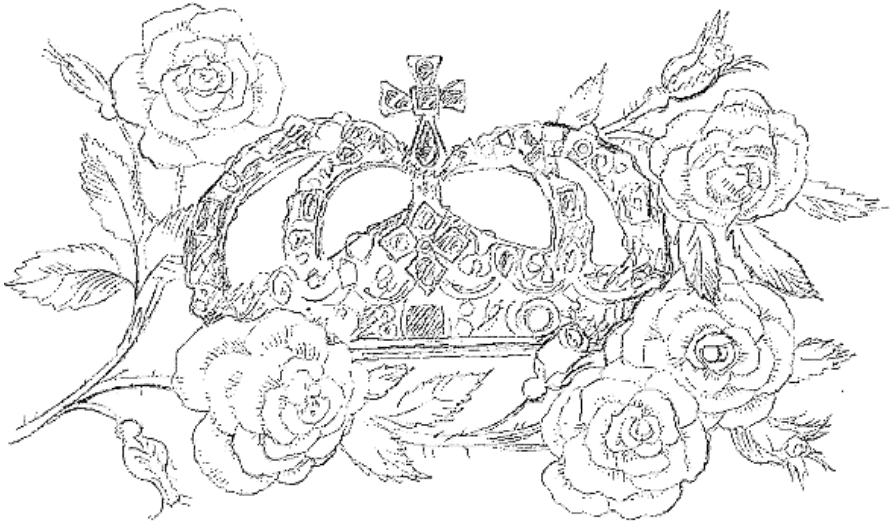
Эдуард IV потерпел поражение. Ему пришлось бежать во Францию. Слабоумный Генрих VI снова оказался на престоле. Но Эдуард опять не смирился. Собрав за границей новую армию, он высадился на берегах Англии, нанёс Уорвику сокрушительное поражение, тот был убит; Генрих VI заключён в Тауэр и убит там; трон вновь достался Эдуарду IV, а после и его сыну — Эдуарду V. На его гербе красовалась белая роза.

Но тут события приняли совсем неожиданный оборот. Дядя Эдуарда V, Ричард, приказал своим сторонникам задушить племянника и воссел на трон под именем Ричарда III.

Однако и его правление длилось недолго. Возмущённые нравами и политикой нового короля, ланкастерцы и йоркцы

сумели объединиться. Оставшись без какой-либо серьёзной поддержки, в 1485 году, отстаивая свой трон, Ричард III погиб…

Так что же, розам конец? Ничуть не бывало! Королём был провозглашён один из родственников Ланкастеров, Генрих по фамилии Тюдор. Этот Генрих VII женился на Елизавете, дочери Эдуарда IV Йоркского. Так в воцарившейся династии Тюдоров объединилась кровь Ланкастеров и Йорков. Гербом своим Тюдоры избрали изображение красно-белой розы. Войны Алой и Белой розы, длившиеся тридцать лет, разорившие страну, унёсшие жизни десятков тысяч людей и приведшие к почти полному истреблению древних феодальных родов, завершились.



После страшных и кровавых межусобиц Англия стала жить довольно мирно. Розы больше не враждовали между собой. Примером тому — сообщение летописца, которое можно найти, внимательно читая повесть Марка Твена «Принц и нищий». Читая внимательно, ты наверняка найдёшь в конце этой замечательной книги описание торжеств на коронации Эдуарда VI, который приходился Генриху VII внуком: *«На подмостках были выставлены изображения ближайших предков короля. Там сидела Елизавета Йоркская (бабушка) посредине большой белой розы, лепестки которой свивались вокруг неё вычурными фестонами; рядом с ней, в красной розе, сидел Генрих VII (дедушка). От белой и алой розы тянулся стебель, достигавший вторых подмостков, где Генрих VIII (отец) выходил из раскрытой ало-белой розы вместе с матерью нового короля. Все подмостки были увиты гирляндами роз, алых и белых».*

Красно-белую розу в Англии с тех пор называют розой Тюдоров. А английские садовники вывели особый сорт роз, кусты

которых одновременно приносят и красные, и белые цветы. Сорт этот получил название «ланкастерско-йоркский». Достойный символ национального примирения!

За долгие годы своего цветения по садам Европы розам случалось служить символами самых разных фамилий, обществ и профессий. На гербах и печатях встречались розы золотого, серебряного, красного, белого и даже синего цвета. Они олицетворяли собой фамилии и высокопоставленных особ, и обычных дворян. Розу избрали своим знаком члены тайных обществ — масоны и розенкрейцеры. Считаясь хранительницей и свидетельницей тайн, роза была когда-то эмблемой дипломатов.

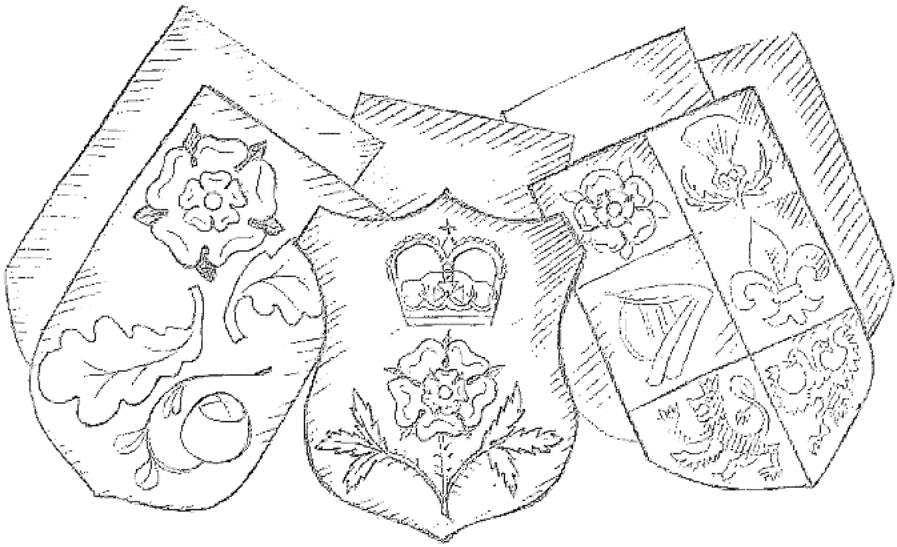
Среди экспонатов Оружейной палаты Московского Кремля можно увидеть старинные серебряные кубки, подаренные русским царям немецкими послами в XVI–XVII столетиях. На кубках начертано: *«Всё, что здесь произнесётся, пусть под розой остаётся»*. Эти надписи, конечно, не надо понимать прямо и, сказав что-нибудь, тут же искать подходящий розовый куст. Немецкое выражение ***unter der Rosen***, в буквальном переводе означающее «под розой», имело когда-то переносное значение: «хранить в секрете». Вырезанные на кубках слова были своеобразной клятвой дипломатов сохранять содержание разговоров с иноземными владыками в глубокой тайне.

И, конечно, розу всегда и везде ценили и берегли за её красоту. Да как берегли! Однажды у нас в России в середине XIX века, в годы царствования Николая I, некий генерал по фамилии Клинген прогуливался по Царскосельскому парку. Каково же было его изумление, когда на пересечении двух дорожек, на месте, ничем не примечательном, он увидел часового, неподвижно застывшего с заряженным ружьём. Тот не мог объяснить, что или кого приказано ему охранять. Велено — и всё тут. Клинген заинтересовался, стал рыться в дворцовых документах. Поначалу удалось разыскать только мало что объясняющее письменное предписание, данное за пятьдесят лет до прогулки Клингена: *«Охранять пост, находящийся в 500 шагах от восточного павильона»*.

Дальнейшие розыски и расспросы помогли выяснить следующее. Как-то раз императрица Екатерина II, бабушка Николая I, увидела в парке только что распустившуюся великолепную розу. Чтобы никто её случайно или нарочно не сорвал или не затоптал, царица приказала поставить у цветка часового.

Шли дни. Роза отцвела. Шли годы. Екатерину II сменил на престоле император Павел. Павла — Александр I. Александра — Николай. И часовые сменяли друг друга на посту — день за днём, десятилетие за десятилетием. Охраняли они теперь уже не розу, а только память о ней. Нелепо, конечно, но трогательно.

Завершая сбор нашего гербария на гербах, попробуем перечислить хотя бы некоторые государства, города и организации, включившие изображения розы в свои эмблемы.



Канада, Финляндия (целых девять белых!), остров Родос, Пекин (жёлтая), Болгария (ярко-пунцовая), Социал-демократическая партия Швеции… А в 1986 году конгресс США вынес постановление считать розу эмблемой и этой страны, хотя роза к Америке ни исторического, ни даже ботанического отношения не имеет. Она была завезена на континент менее 200 лет тому назад. Но как же без розы! Зато к нашему гербарию прибавился ещё один герб. И хотя это далеко не полный список, можно смело сказать, что по частоте изображения на эмблемах роза — рекордсмен, настоящая диковинка.

А теперь настала пора поговорить о рекордсменах и диковинках подробней.

Алфавит рекордов и диковинок

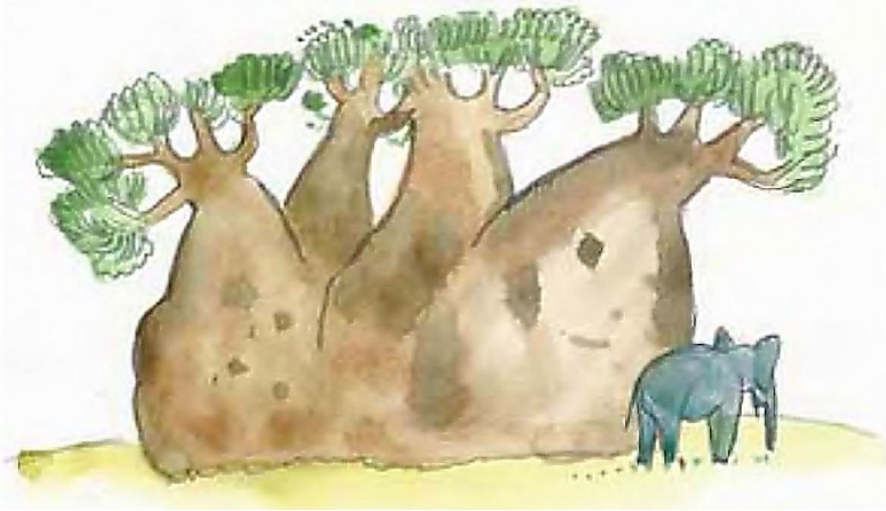
Рекордов и диковинок в мире растений так много, что даже не знаешь, какие выбрать. Поэтому давайте просто расставим их по алфавиту — от А до Я.

Агава американская

Для того чтобы расцвести, разным растениям требуются различные сроки. Безусловным рекордсменом по длительности подготовки к цветению признана агава американская, растущая в засушливых районах этого континента. Она цветёт раз в пятьдесят лет, причём в первый и последний раз: после созревания плода растение умирает. Зато цветок агавы поднимается на высоту до девяти метров.

Баобаб

Рекорд по толщине ствола держит баобаб, растущий у глубоководного озера Танганьика в Африке. Его обхват — 45 метров.



Виноград

Самую плодоносную виноградную лозу — она занесена в Книгу (рекордов) Гиннесса — вырастил в Венгрии Дьордь Церн. Каждый год она даёт обильный урожай и по этому показателю тоже удерживает первенство среди своих сестёр. Однажды с неё сняли 6671 крупных гроздей спелого винограда.

Гингко

Это небольшое деревце разводят сейчас в декоративных целях. Растёт оно себе, зеленеет в ботанических садах и ничем не выдаёт своей родословной. А она у гинкго замечательная. Это растение — единственный сохранившийся до наших дней представитель вымершего рода листопадных голосеменных деревьев. Они были широко распространены в юрском периоде, 160 миллионов лет тому назад. В средневековом Китае гинкго считалось священным деревом, его высаживали у храмов и других почитаемых мест и называли «серебряным абрикосом».

Европейцы узнали гинкго в 1690 году — произошло это в японском городе Нагасаки. Изучавший позже замечательное растение великий учёный Чарльз Дарвин назвал его «живой окаменелостью планеты».

Дионея

В природе существует немало плотоядных растений, которые питаются живыми организмами. Охотятся все они примерно одинаково: распространяя благоухание, заманивают жертву в спрятанные в листьях ловушки. Незадачливое существо подберётся к источнику аромата — и ловушка захлопнется.

Обычно растения-хищники ловят так насекомых — мух всяких, комаров, реже — ос и пчёл. А вот дионея, растущая в сырых областях Атлантического побережья Северной Америки, не прочь поймать и добычу покрупнее. Редкий снимок, сделанный исследователями, запечатлел поглощение дионеей лягушки. Наверное, это была случайная удача дионеи — лягушки не обладают обонянием, и запах растения навряд ли мог привлечь несчастную жертву.

Ейе

Так называют коренные жители островов Гавайского архипелага в Тихом океане лиану, именуемую в науке лазящим пандану́сом. Её цветки плотно закрыты снаружи особыми листьями-прицветниками — так, что насекомые, обычно занимающиеся опылением, не могут добраться до пыльцы. Самоопыления тоже не происходит. И тем не менее ейе живёт и размножается.

Ей в этом помогают… Крысы.

Прицветники лианы очень вкусные. Перебираясь с ветки на ветку, крысы поедают их и пачкают при этом усики в пыльце. Продолжая пиршество, они переносят её с цветка на цветок. Лазящий пандану́с, ейе, — одно из немногих растений в мире, которые опыляются млекопитающими.

Жимолостъ

Самым точным барометром среди растений по справедливости считается жимолость-каприфоль. Предчувствуя дождливую или влажную погоду, она начинает заранее выделять особые ароматические вещества. Чем ближе к дождю или увеличению влажности, тем сильнее пахнет жимолость.

Заразиха

Это сорное растение очень распространено (известно более 120 его видов), произрастает среди посевов томатов, подсолнечника, табака, конопли и истощает их. Заразиха пускает свои корни в корни «растения-хозяина» и питается его соками. Делает она это так активно, что нередко «хозяин» не просто слабеет, но даже гибнет.

Бороться с заразихой довольно сложно. Каждый её плод-коробочка содержит до двух тысяч семян, которые легко разносятся ветром и, упав на землю, сохраняют жизнеспособность десять лет — как только условия окажутся подходящими, семя может дать побег.

Но не поэтому заразиха попала в наш «Алфавит». Все перечисленные свойства заразихи вовсе не уникальны. Уникальна она в другом: семена заразихи одни из самых лёгких на свете. Вес каждого из них — одна миллионная доля грамма.

Инжир

Плоды инжира, конечно, вкусные, но дерево это довольно обыкновенное с виду. Как же оно попало в наш «Алфавит»? Дело в том, что корни дикого инжира, растущего у пещер Эхо в восточной части провинции Трансвааль, входящей в состав Южно-Африканской республики, достигают рекордной величины: они уходят вглубь земли на 120 метров.

Креозотовый кустарник

Рекордная продолжительность жизни в царстве растений составляет 11,7 тысячи лет! Столь почтенный возраст даже представить себе трудно. Однако это подтверждает такое точное исследование, как углеводородный анализ. Креозотовый кустарник был обнаружен учёными в Южной Калифорнии, в небольшом оазисе среди пустыни в 1870 году. С тех пор его

берегут и охраняют. Для него создан самый маленький заповедник — площадью всего 100 квадратных метров. Ещё один рекорд!

Лотос

Повсюду на Востоке — в Египте, Индии, Китае, Японии — лотос издревле был символом рождения, возрождения, вообще

жизни, а также чистоты. Как духовной, так и физической. Об этом качестве цветка существует множество легенд и преданий. И, как выяснили современные учёные, для этого есть абсолютно немифические основания. Дело не только в красоте.

Листья этого земноводного растения действительно не терпят грязи. Их поверхность сплошь покрыта маленькими восковыми волосиками. Если посмотреть на них в микроскоп, покажется, что лист лотоса покрыт густым лесом. Частицы пыли и грязи скользят по волоскам и не могут удержаться на листьях. Поэтому лотос всегда идеально чист.

Специалисты сегодня задумываются над тем, как использовать подобное природное приспособление в технике и промышленности, например, для создания поверхностей, на которых бы не задерживалась пыль.

Мамонтово дерево

Можно ли измерить массу растущего дерева? Оказывается, можно. Для этого надо знать удельный вес его древесины, высоту, толщину и другие параметры. Занявшись этим непростым вопросом, ботаники выяснили, что самым массивным растением планеты на сегодняшний день является мамонтовое дерево (это один из видов секвойи), растущее в Национальном парке Калифорнии. Его возраст — 2500 лет, рост — 84 метра, толщина — более 8 метров, диаметр окружности кроны — 32,5 метра, а толщина коры превышает 60 сантиметров. По оценкам специалистов, вес гиганта достигает 2500 тонн. Уникальное

растение так уважают, что даже дали ему собственное имя — «Генерал Шерман», в честь героя гражданской войны в США 1861–1865 годов.

Недотрога

Чтобы листья в тёплом климате сохранялись от перегрева, растениям необходимо испарять воду. В этом, казалось бы нетрудном деле, тоже есть свои рекордсмены. Абсолютный чемпион носит имя «недотрога необыкновенная» Действительно, необыкновенная: на каждый грамм своего веса она ежечасно испаряет 130 миллиграммов воды.

Орхидея

Орхидея — очень изысканный, чрезвычайно оригинальный цветок. Его можно было бы назвать самым красивым — но ведь и ирисы прекрасны, и нарциссы, и канны. А вот самым дорогим цветком орхидею можно назвать без сомнений: в 1952 году на цветочном аукционе в США за орхидею «Розанна Пинки», похожую на изящную древнеегипетскую ладью, была уплачена

непревзойдённая в этом роде сумма — 45 000 долларов.

Плющ

Чтобы жить и расти, растения должны не только испарять воду, но и перегонять влагу от корней к листьям. Делают это все растения, но с разной интенсивностью и скоростью. Рекордсмены в этой области — плющи, замечательные вьющиеся растения. Жидкость по их стеблям бежит со скоростью 150 метров в час.

Но и среди плющей есть свои чемпионы.

Однажды в подвале одного из корпусов старинного английского Оксфордского университета опустела бочка с вином. Стали искать злоумышленников. И, наконец, нашли. Оказалось, что плющ, вьющийся по стене корпуса, через щель в стене проник корнями в подвал, «присосался к бочке» и полностью выпил её содержимое. Но во хмелю не буйствовал и не устраивал

скандалов.

Рябина

В растениях содержится множество полезных и необходимых

для жизни человека веществ. Это и белки, и жиры, и углеводы, и витамины, и органические кислоты. Искать самое «кислотное дерево» долго не надо: это рябина обыкновенная — необыкновенная по содержанию кислот. Вот их список: собственно рябинная, винная, лимонная, сорбиновая, яблочная, янтарная, аспаргиновая.

Саговник

Саговник, представляющий собой нечто среднее между высоким папоротником и пальмой с крупными ветвистыми листьями, растёт в Австралии. Семена саговника созревают в шишках — как у ёлки или сосны. Но эти шишки не такие уж безобидные. У некоторых видов саговника они весят более сорока килограммов. Так что, оказавшись в Австралии, не стой, пожалуйста, под саговником.

Трупная лилия

Ничего себе названьице! Но, к сожалению, оно отвечает действительности. Это замечательное растение произрастает на острове Суматра Малайского архипелага. У неё нет ни листьев, ни стебля. Зато, расцветая, она даёт цветок диаметром около метра и весом в 5 килограммов. Он имеет пять огромных, мясистых, самых крупных в растительном мире лепестков. Из цветка, чашечка которого может вместить 4 литра воды, исходит не цветочный аромат, а настоящее трупное зловоние. Отсюда и общепринятое название.

По-научному, трупная лилия именуется иначе: раффлезия Арнольда. Имя дано в честь её первооткрывателя — натуралиста Жозефа Арнольда, впервые описавшего её в 1818 году. Месяцами изучая в тропических болотах неизвестное науке растение, он заболел лихорадкой и вскоре умер. Даже не хочется лишний раз вспоминать название этого цветка.

Умбу

На свете есть немало растений, дающих путешественнику возможность утолить жажду. Они хранят запасы влаги в разных местах.

Африканский мусанг накапливает пригодную для питья воду в молодых ветках; тюльпанное дерево и баобаб — в стволах… А вот растение умбу, распространённое на северо-востоке Бразилии, образует на корнях специальные мешки, которые полны воды: выкопай ямку, достань мешок и пей себе на здоровье.

Но не надо думать, что умбу и подобные ему растения только о жаждущем человеке и думают. Вовсе нет: они копят воду для себя, чтобы в безливневый период пережить засуху.

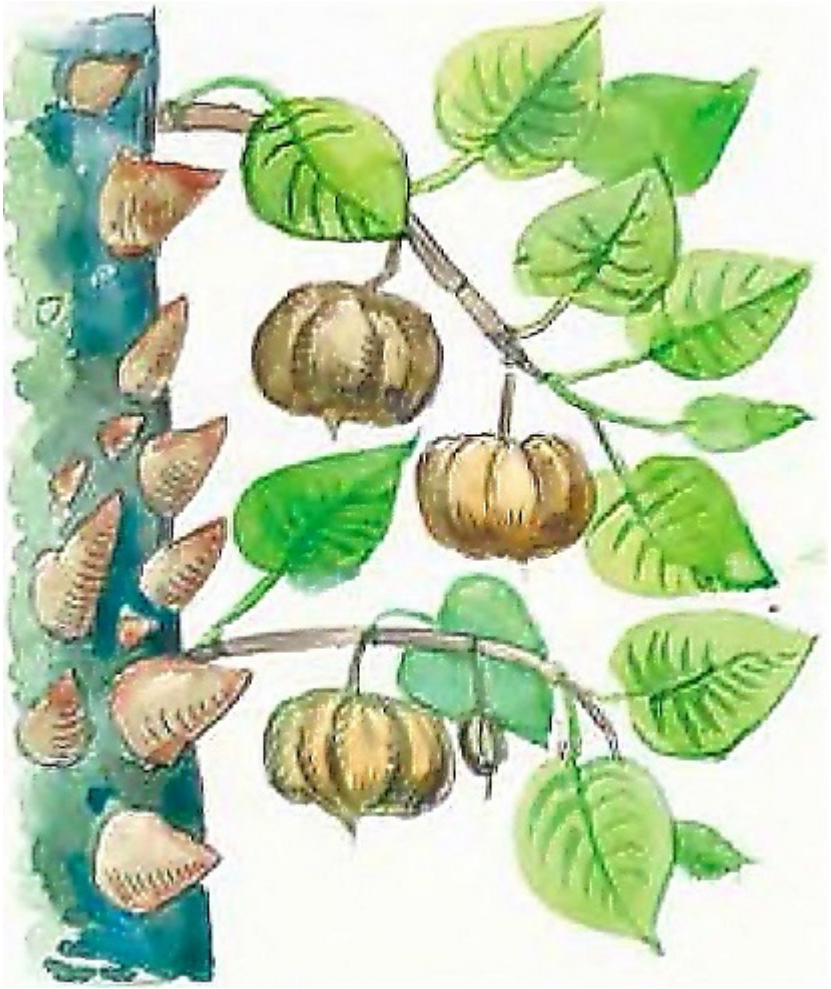
Фикус

Это у нас фикусы растут в горшках на подоконнике, а в странах более жарких, на своей родине, это большое дерево. И не просто большое: бьющее все рекорды по величине кроны. Периметр его может достигать 300 метров и занимать площадь до 5000 метров квадратных. Одно такое дерево может составить целую рощу, под ним может укрыться от солнца большой караван. Самый большой на сегодняшний день фикус растёт в Индии, в ботаническом саду города Калькутта. Площадь, которую пришлось отвести под это замечательное растение, превышает гектар.

Хура

Вечнозелёное тропическое дерево хура — растение довольно опасное. Во-первых, его ветви покрыты острейшими шипами. Во-вторых, его плоды, созревая, не только лопаются с большим шумом, но и разбрасывают свои осколки и семена на добрых 60 метров. В-третьих, семена эти ядовиты и опасны для людей и животных.

Один из первых европейских исследователей этого растения писал: *«Хура колет, стреляет и отравляет».*



Цекропия

Цекропию тропической Америки называют ещё трубным деревом, потому что местные индейцы племени уаупа изготавливают из её полых стеблей духовые трубки. Это довольно опасное занятие: в стеблях обитают свирепые муравьи, которые, стоит только качнуть цекропию, выбегают наружу и набрасываются на смельчака, нарушившего их покой. Поэтому понятно третье название цекропии: муравьиное дерево.

Муравьи защищают своё растительное обиталище не только от людей, но и от разных вредных насекомых. И это в высшей степени справедливо: ведь она даёт муравьям приют.

Чернильное дерево

Так называли когда-то в России красный сандал. Дело в том, что самые дорогие и редкие чернила изготавливались из лучших сортов сандалового дерева, обработанного кислотой. Чернила эти были такой драгоценностью, что ими писались только первые заглавные буквы абзацев. Отсюда и появилось выражение — «начинать с красной строки».

Шёлковая акация

Это тропическое растение родом из Азии хорошо приживается и в других тёплых странах. Например, в южных штатах США шёлковую акацию даже стали специально разводить: она даёт великолепную тень. Наверное, её культивировали бы куда более широко, если бы не одно обстоятельство. Стручки шёлковой акации очень велики: длиной до 30 сантиметров. Внутри стручков свободно лежат семена. Когда дует ветер, семена перекатываются и издают грохот, похожий на барабанную дробь, да такую, что днём она мешает расслышать собеседника, а ночью не даёт спать. Поэтому в населённых местах шёлковую акацию

стараются не сажать.

Щавель

Казалось бы, что диковинного можно найти в щавеле — траве повсеместно распространённой и даже не требующей особенных усилий для выращивания? А между тем, у щавеля есть некоторые уникальные особенности.

Во-первых, он указывает на кислотность почвы. Если почва кислая, щавель растёт хорошо. Если нет — щавеля нет и в помине.

Во-вторых, кроме щей из щавеля, знакомых всем, в южных областях делают пироги. Сразу и не поймёшь, чем пирог начинён — яблоками или ревенем. А на самом деле — он со щавелем.

В-третьих, порошком из корней щавеля хорошо чистить зубы

для укрепления дёсен. Действует не хуже, чем зубная паста.

Эвкалипт

Эвкалипт

Самого высокого на земле роста достигает уроженец Австралии эвкалипт. Эвкалипты подрастают ежегодно на 5 метров и поднимаются на 100–110 метров над поверхностью. И это ещё не предел! Рекорд, зарегистрированный в прошлом веке в австралийском штате Виктория, равен 152 метрам 28 сантиметрам.

При этом, и в толщину эвкалипт растёт очень быстро. Так быстро, что кора не выдерживает и лопается на куски, свисая клочьями со стволов. Не очень красиво, конечно, но расти-то хочется!

Юкка

Юкка — древесное растение с пучками длинных, жёстких, обычно колючих листьев на верхушке. Оно повсеместно произрастает в тёплом климате. А в Австралии распространена юкка необычного вида. Издали она похожа на человека, держащего в руках длинное копьё. Образуется оно так. Основания листьев этой юкки источают густой сок, который быстро застывает. Так продолжается из года в год, и затвердевшая смола поднимается всё выше и выше, превращаясь постепенно в узкий длинный шест.

Копьеносные деревья имеют не только диковинный вид, но и практическое применение: столбы застывшей смолы срубают и используют безо всякой переработки как сургуч.

Ячмень

Самым древним из сельскохозяйственных растений, выращиваемых и поныне, считается ячмень. Свидетельства о возделывании человеком ячменя, дошедшие до нас, относятся к

седьмому тысячелетию до нашей эры — то есть им 9 тысяч лет! Первые ячменные поля были засеяны нашими далёкими предками в Месопотамии и Египте.

Без чего не было бы этой книги

Величественное творение

Переворачивая страницы книги, ты всё время общался с замечательными растениями. Без них этой книги вообще не было бы. И не только потому, что в ней о них говорится — можно было бы и о чём-нибудь другом рассказать. Дело в том, что книга из растений сделана! И её бумажные страницы, и картонный переплёт.

Конечно, можно было бы обойтись и без бумаги. В Древней Индии, например, книги писали на пальмовых листьях. Исписанные листья складывали в корзины. Мы говорим: том первый, том второй. В Древней Индии было иначе: корзина первая, корзина вторая…

В Древнем Вавилоне писали на обожжённых глиняных табличках. Но сколько места нужно для их хранения! А стоило такую табличку уронить — и считай, что зря писал: раскололась на мелкие кусочки.

В Китае и в некоторых странах Юго-Восточной Азии писали на бамбуковых дощечках. Значки на них либо выжигали, либо выцарапывали чем-нибудь острым. И всё бы хорошо, но было одно неудобство. Летописи свидетельствуют, что жившему во втором веке до нашей эры императору Цинь Ши-Хуанди ежедневно приносили для просмотра государственные бумаги (то есть государственные дощечки) весом до пятидесяти килограммов! Легко ли было работать с такими документами?

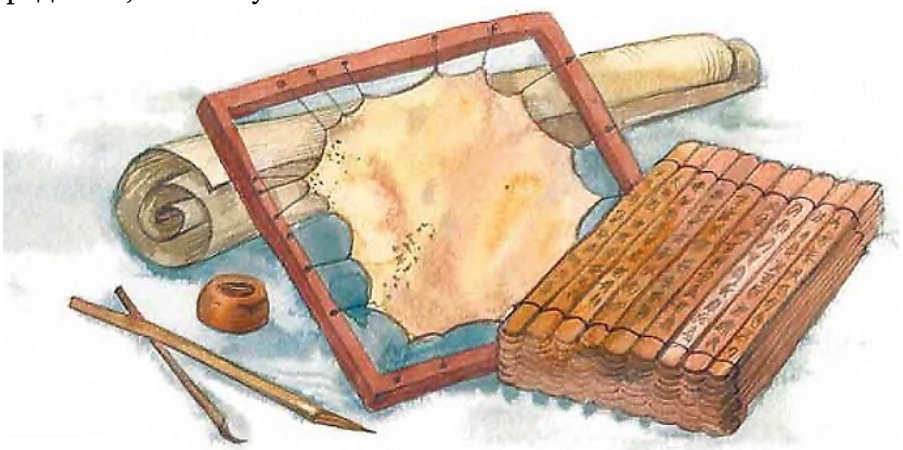
Пришлось китайцам задуматься. И уже три века спустя в летописи появилась такая запись: *«Всякий высоко ценит деятельность Цай Луня: он изобрёл бумагу. Она делается из*

ветвей деревьев».

Делалось это так: очищенную древесину замечательного растения шелковица (иначе говоря — тутовник) несколько дней размачивали в воде, потом варили в котле с золой. Полученную массу измельчали. Затем процеживали, прессовали, сушили…

В общем и целом, если оставить в стороне масштабы, механизацию и современные технологии, процесс изготовления бумаги и сейчас состоит у нас из тех же операций. Но мы немного забежали вперёд. До нас ещё далеко.

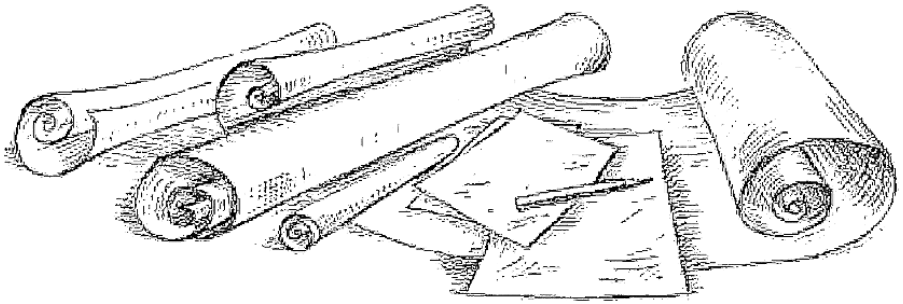
Китайцы хранили свой бумажный секрет, словно величайшую государственную тайну. Ещё долгие годы в Европе не знали, как делается бумага. Европейцы писали на выделанных особым образом шкурах животных — пергаменте. Он был так дорог, что книги приковывали металлическими цепями к специальным подставкам. Потом изобрели свой способ изготовления растительной бумаги — из льняных нитей. Это изобретение приписывают итальянцам. Оно, если верить историческому преданию, было случайным.



Один доминиканский монах за какую-то провинность получил нагоняй от настоятеля обители. Несправедливое, как ему казалось, наказание. Вернувшись в келью, монах весь дрожал от сдерживаемой ярости. Как ему хотелось высказать вслух всё, что он думает о настоятеле! Но нельзя: ругаться — большой грех. Чтобы не нагрешить, доминиканец стал грызть свою льняную сутану, сплёвывая изжёванные комки на изразцовую печь, топившуюся в углу. А потом принялся за уборку — противно же жить в заплёванной келье! Отодрав от кафеля печки запекшиеся льняные лепёшки, монах обнаружил, что они получились тонкими, гладкими и прочными, как пергамент. Он попробовал писать на них — и…

Так это или не так, но в трактате XVI века было записано: *«Бумага — орудие учёных. Бумага — сокровище учеников, фундамент человеческой дружбы. О, бумага, ты воистину величественное творение!»*

В наши дни бумагу изготавливают в основном из легендарного растения ель.



Индейская стиралка

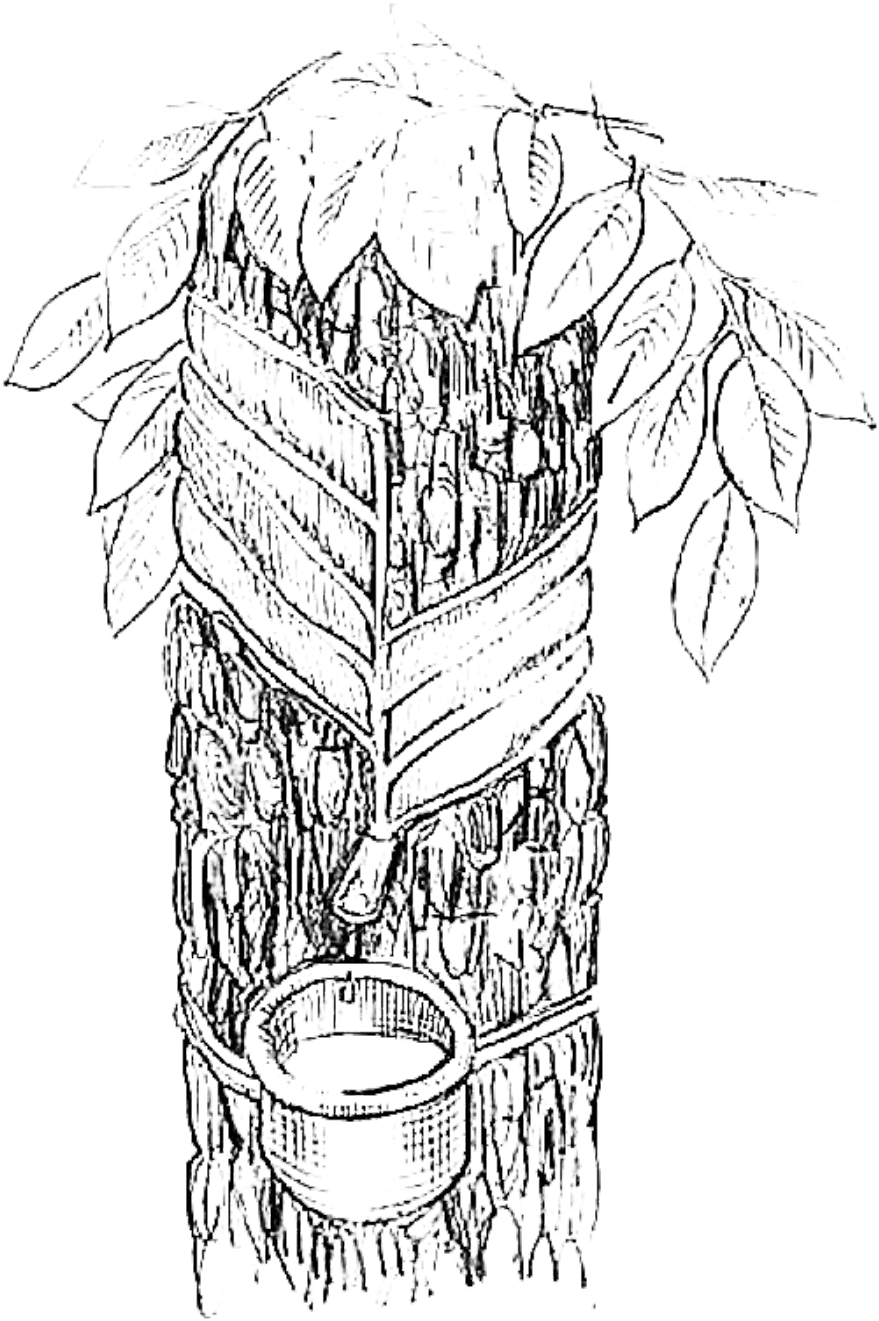
Эта книга написана на бумаге. Самый первый её вариант, черновик, писался карандашом. Написав что-нибудь лишнее, я брал резинку, ластик, и стирал с бумаги ненужное. При этом я думал о слезах. И не только потому, что до слёз было жалко уничтожаемый текст. Я думал о слезах дерева. Сколько веков они льются, точно сказать невозможно.

В 1493 году, во время второй экспедиции Колумба в Америку, испанцы с удивлением наблюдали, как местные жители развлекаются какой-то игрой, используя для этого удивительные для европейцев мячи — упругие, подпрыгивающие при ударе о землю высоко вверх. Причём индейцы делали эти шары прямо на глазах у потрясённых зрителей, пожевав вязкое чёрное вещество: раз-два и готово!

Чуть позже конкистадоры Фернандо Кортеса, завоевателя Мексики, видели, как жрецы ацтеков лепят из чёрной массы фигурки богов. Удивлялись они и плащу местного вождя — одежде, которая не промокала под дождём. И обуви, которая индейцам всегда была по мерке — они просто обливали себе ступни незнакомой европейцам густой жидкостью, та быстро застывала, и можно было ходить по руслам ручьёв, не боясь замочить ноги. А ещё местные жители смазывали тем же веществом плетёные корзины, и в них, как в вёдрах, носили воду. А однажды, прорубаясь сквозь чащу, конкистадоры обнаружили, что их острые мечи перестали резать деревья, покрывшись липкой массой, словно сами собой оделись в ножны.

Всё это сумели тогда же записать, но сопоставить факты не смогли. Прошло два с половиной столетия и, путешествуя по Перу в 1735-1742 годах, французский исследователь Шарль Мари де ла Кондамин, член Парижской академии наук, почётный член Петербургской академии, заново открыл поразившее ещё Колумба южно-американское вещество.

Местные жители называли его «каучу» — от слов «кау» — «дерево» и «учу» — «плакать». Слёзы дерева. Это название вовсе не было случайным: каучук, как назвал его ла Кондамин, получали, надрезав кору на стволе дерева, именуемого гевея. Из смолы, вытекавшей из разрезов, получались и мячи, и плащи, и своеобразные калоши, и нечаянные ножны для мечей.



Ла Кондамин привёз каучук в Европу. Но что с ним делать, придумали не сразу. Первое практическое применение каучука относят к 1770 году и связывают с именем Джозефа Пристли, английского химика, философа, натуралиста. Заниматься замечательными растениями ему было не впервой: именно

Пристли доказал, что растения поглощают углекислый газ и вырабатывают кислород, делая воздух пригодным для дыхания.

И вот, познакомившись с каучуком, Пристли нашёл, к чему приспособить слёзы дерева: назвав каучук гуммиэластиком, эластичной смолой, Пристли стал стирать им с бумаги карандашные записи. Получалось очень хорошо, чисто-начисто.

Потом гуммиэластик, потеряв первую половину слова, стал называться в России ластиком. Потом просто резинкой. Потому что из каучука стали делать резину. А ещё брючные подтяжки, непромокаемые ткани, грелки, шланги, воздушные шарики, автомобильные шины. Да мало ли что ещё! Но ткани, грелки, шланги, шарики и шины к книге почти никакого отношения не имеют. Не то что резинка, которую по-английски до сих порой называют ***india rubber*** — «индейская стиралка».

Вот и окончилась наша книга. Пожелаем её героям, замечательным растениям, счастливой и долгой жизни. А я вам желаю счастья и радости в вашей жизни — жизни замечательных читателей!